GUANAJUATO ● RAÚL MORE… …CIO QUEM… …OBARENIA ● DE VINOS POR CÁDIZ

planetAVino

…STA D… …OS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

VINOS BAJO VELO

MACERACIÓN CARBÓNICA

SALUD CON VINO

(only Spain) 6,00 €
número 102
JUNIO / JULIO 2022
ISSN 1699-5163
9 771699 516301

marquesdecaceres.com
@marques_caceres

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

Marqués de Cáceres

CRIANZA

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Mucho más que tradición

Un paisaje de vivencias y emociones es allá donde te invita nuestro vino más emblemático.
Brinda una elegancia especial a la gastronomía más diversa y arroja felicidad entre amigos y familiares.
Son tu historia. Es tu vida.

UCRANIA Y OTRAS GUERRAS

SE VIVE UNA INSÓLITA SATURACIÓN DE ACONTECIMIENTOS HISTÓRICOS. PANDEMIA MUNDIAL, CRISIS ECONÓMICA, QUE LLEGA SIN HABER SUPERADO LA ANTERIOR, ESCASEZ DE MATERIAS PRIMAS Y DE MICROCHIPS, CARESTÍA DE COMBUSTIBLES Y ENERGÍA, PROBLEMAS EN LA DISTRIBUCIÓN, UNA GUERRA QUE AMENAZA AL MUNDO Y CON MUCHOS EFECTOS NEGATIVOS, EN ESPAÑA, HASTA UN VOLCÁN Y EN EL MUNDO DEL VINO LA AMENAZA DE UNA ACUSACIÓN DE PRODUCTO CANCERÍGENO. NO ES QUE SEAN NOVEDAD CADA UNO DE TALES EVENTOS, SALVO EL DE ESE PRESUNTO EFECTO NEGATIVO DEL VINO, PERO SÍ ES NUEVO QUE LLEGUEN TODOS EN CASCADA.

El vino está en el punto de mira de los talibanes de la salud. Es el icono de las campañas antialcohólicas, tal vez porque las grandes empresas de otras bebidas son muy poderosas y dan un poco de miedito. Se veta su publicidad en la mayor parte de los espacios y los horarios, como bebida alcohólica tiene poca cancha en los numerosos programas de cocina y de cocineros (que, no obstante, no se cortan a la hora de aplicar amplios márgenes con la venta de vino en sus restaurantes), se impide que se publiciten sus efectos positivos para la salud y, para colmo, se ha intentado obligar a incluir en sus etiquetas un presunto efecto cancerígeno. Son advertencias que no abundan en productos de alimentación en los que sí se han demostrado efectos poco saludables. Fue una tormenta breve, detenida antes de que llegara a las instancias políticas encargadas de implementar esa norma. Pero es un aviso de que hay gente que está en campaña.

Guerra mucho más cruel es la de Ucrania. Además del desastre de un país arrasado y con millones de desplazados, la iniciativa imperialista de Vladimir Putin y sus compinches ha tenido consecuencias como la interrupción del comercio de vinos con Rusia, en parte por convicción, como anunció el grupo La Rioja Alta, en parte por temor a no poder cobrar el vino vendido en un país que había adquirido notable peso en las exportaciones de algunas bodegas.

La guerra ha llegado para poner el remate a una crisis que ya se manifestaba en muchos aspectos pero que ha servido para agudizar los problemas y teñir de negro los presagios. Ya había escasez de materias primas, de repuestos de maquinaria, de semiconductores y de microchips y la guerra no ha contribuido precisamente a aliviar esas presiones.

También se producía un aumento del precio de los combustibles y de la energía que no casaba bien con la subida de los precios de sus principales materias primas, petróleo y gas. Lo que se ha ahorrado el pueblo en dos años de limitación de desplazamientos (cierre de lugares de ocio, hoteles y centros vacacionales, trabajo domiciliario) va a ir rápidamente a los bolsillos de las grandes corporaciones a través del llenado del depósito del coche y del escándalo del recibo de la luz. Esas subidas afectan también a las industrias, que ahorraron algo por enviar a sus trabajadores a casa pero ahora lo pagan con creces.

En el caso de las bodegas hay que sumar la escasez y encarecimiento de todos los elementos auxiliares. Es llamativo en las botellas de vidrio, reducida su producción a menos del mínimo imprescindible. Pero no es el único: se fabrican menos cápsulas, ha subido el precio del papel (eso también duele en las editoriales) y del cartón y hasta faltan tapones, de corcho y de otros materiales. No es lo más serio: lo peor es la energía y el transporte, costes disparados en muy poco tiempo. Las bodegas no quieren subir precios, algunas por conservar las buenas cifras de ventas de la larga pandemia, otras por intentar aliviar el vino no vendido. Y todas buscando el recorte en otros capítulos.

El final de las dificultades, que hay que esperar que se produzca pronto, abre un capítulo de incógnitas. Hay que observar la evolución del mercado después de dos largos años en los que los ciudadanos han consumido el vino en el hogar. Como, además, en una parte de la población había dinero disponible y no se daban los márgenes del consumo en hostelería (aunque algunas empresas de distribución han hecho su agosto apretando a las bodegas sin bajar el precio final), se ha aumentado la calidad y el precio del vino y otras bebidas consumidas en el hogar.

Parece que se ha bebido mejor pero también se ha dado un efecto de valor refugio: buena parte de los consumidores han optado por zonas y marcas de prestigio. De ahí los buenos resultados de zonas como Rioja, que se acerca a niveles prepandemia tras crecer un ocho por ciento el año pasado, o Ribera del Duero (en exportación, donde mantiene el crecimiento). Y hay records absolutos en la DO Rueda, que crece un 16 por ciento y supera los 100 millones de botellas; Rías Baixas, que se acerca a los 37 millones de botellas, y Cava, con un 17 por ciento en positivo y más de 250 millones de botellas. Hay buenos datos incluso en Jerez, con un 13 por ciento de aumento en 2021.

Falta saber si se consolidan esas tendencias y otras, como la venta de vinos por internet y medios similares de envío domiciliario (catálogos de comercios especializados, gran superficie, venta directa desde las bodegas) o la recuperación de la hostelería, que parece casi explosiva en los pocos meses en los que se han levantado las restricciones. Un sector el de la hostelería que va a lo suyo: buscan la recuperación de sus maltrechas economías por la vía de los márgenes en el vino, las bebidas o el café, más discretos en otros capítulos. Es más escandaloso en la barra, donde antes de la pandemia el coste de una botella servida por copas se pagaba con la venta de dos copas y ahora es habitual que se cubra con la primera. Para alegría de zonas y bodegas especializadas en vinos baratos. La calidad queda para mejor ocasión.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

VadeVino Editorial es una empresa dedicada de forma preferente a la edición de publicaciones. Cualquier otra actividad será puntualmente reflejada en las publicaciones o en la página web www.proensa.com. Ni la editorial ni sus responsables están relacionados con otras empresas que realicen esas actividades, aunque en algún caso haya similitud e incluso coincidencia de nombres.

VADEVINO EDITORIAL, SL
Avda. del Cardenal Herrera Oria, 299 - bajo B
28035 Madrid
Correo electrónico: planetavino@proensa.com

DIRECTOR
Andrés Proensa
(proensa@proensa.com)

REDACTORES Y COLABORADORES
Pedro Ballesteros, Enrique Calduch, Pilar Calleja, Amaya Cervera, Carlos Delgado, María Antonia Fernández-Daza, Ramon Francàs i Martorell, Luis García Torréns, Fernando Gurucharri, José Hidalgo Togores, Paz Ivison, Fernando Lázaro, Salvador Manjón, Eduardo Martín Mazas, Mª Pilar Molestina, Raquel Pardo, Ulises P. Moratalla, Miguel Ángel Rincón, Mar Romero, Mara Sánchez, Vanesa Viñolo, Mikel Zeberio

COMITÉ DE CATA
Fernando Gurucharri (director), María Antonia Fernández-Daza, María Jesús Hernández, Andrés Proensa

DIRECTOR DE ARTE Y MAQUETACIÓN
David Montoya
(david.mntgr@gmail.com)

FOTOGRAFÍA
Álvaro Fernández Prieto
(fotos@alvarofprieto.com)

ILUSTRACIONES
Daniel Pacios Bello
(https://www.facebook.com/Treceilustracion)

SECRETARIA DE REDACCIÓN
María Jesús Hernández
Correo electrónico: mariajesus@proensa.com
Teléfono: 686 620 750

PUBLICIDAD
Araceli Pardo
Avda. del Cardenal Herrera Oria, 299 - bajo B
28035 Madrid
Teléfono: 647 958 451
Correo electrónico: araceli@proensa.com

SUSCRIPCIONES
Avda. del Cardenal Herrera Oria, 299 - bajo B
28035 Madrid
Teléfono: 686 620 750
Correo electrónico: planetavino@proensa.com

IMPRIME
Villena Artes Gráficas

DEPÓSITO LEGAL: M-13525-2005

ISSN: 1699-5163

PlanetaVino no coarta la libertad de juicio ni la opinión de ninguno de sus colaboradores, pero tampoco se identifica necesariamente con los criterios de sus artículos. La revista no mantendrá correspondencia privada ni se hará responsable de fotos, dibujos, gráficos u originales no solicitados.
Prohibida la reproducción total o parcial de textos, fotografías e ilustraciones en cualquier medio sin la autorización de Vadevino Editorial, SL.

LOS LIBROS DE
VADEVINO EDITORIAL

PIDA SU EJEMPLAR EN
www.proensa.com

SUMARIO

SALUD CON VINO

La fugaz polémica sobre los efectos cancerígenos de la ingesta de alcohol ha puesto en evidencia la anunciada ofensiva contra el vino y otras bebidas. También ha tenido el efecto contrario: recordar los beneficios de un consumo inteligente. **PÁG. 26**

MACERACIÓN CARBÓNICA

El sistema ancestral de elaboración de vinos tintos se mantiene en zonas concretas y se extiende a otras en las que no era tradicional. Elaboración de racimos enteros, sin despalillar ni estrujar, para trasladar al vino la frescura de las uvas. **PÁG. 42**

Saber Más
NUEVOS Y VIEJOS VINOS BAJO VELO

La crianza biológica, en la que los vinos experimentan la influencia del velo formado por levaduras en la superficie del líquido, no es solo el sistema de elaboración de los vinos finos. Se aplica también en blancos más jóvenes. **PÁG. 48**

LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA 3
Ucrania y otras guerras

NOTICIAS 6

EL CATALEJO DE PEDRO BALLESTEROS 8
El vino y el oído

SE VEÍA VENIR DE SALVADOR MANJÓN 10
Una mala pesadilla

ESTRENOS 12

VINOS Y BODEGAS 14
Obarenia
Palacio Quemado
Raúl Moreno

MENSAJE EN UNA BOTELLA DE Mª PILAR MOLESTINA 34
¿Serán seis?

VINOS DE GUANAJUATO 36

54 **DE VINOS POR ...**
Cádiz

58 **PISTAS**
Leña y Smoked Room
Canela en Rama
Tinta Fina
Uskar
La Única

62 **BARRA LIBRE**

63 **MOMENTO DE PAZ, DE PAZ IVISON**
Esplendor en el cava

64 **LA CATA BIODINÁMICA**

65 **LA OTRA CARA DE DANI PACIOS**

66 **LA PENÚLTIMA DE CARLOS DELGADO**
¡Qué latazo nos espera!

FE DE ERRORES.

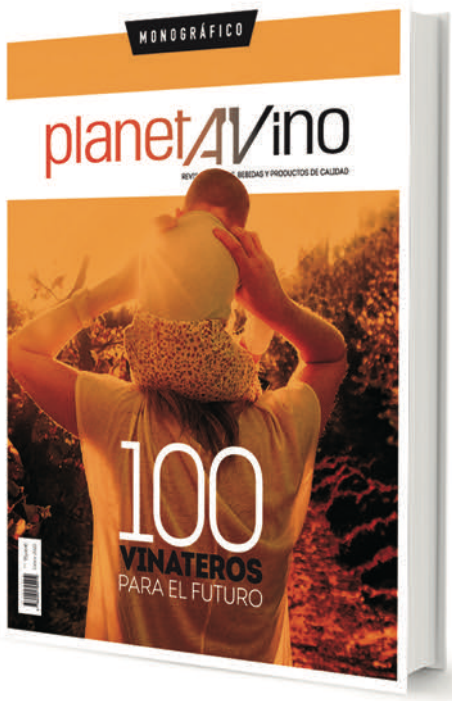
En el pasado número de la revista, sección Noticias, apartado Nombres propios, cambiamos el nombre del presidente **Mauricio González Gordon**, al que citamos erróneamente como Manuel María González Gordon. En otro lapsus doloroso a la vista, en la sección La Penúltima, hicimos gaditano al gran filósofo **Séneca**, que era cordobés. Como nos hizo notar nuestro suscriptor Rafael J. Sánchez Polaina, "por menos que eso se ha quemado en la plaza pública a alguien..." y ya nos escuecen las quemaduras.

100 vinateros para el futuro

Retrato de lo que viene

YA ESTÁ EN LA CALLE EL SÉPTIMO MONOGRÁFICO ANUAL DE PLANETAVINO. COMO SIEMPRE, EL NÚMERO CIEN ES EL HILO CONDUCTOR DE UNA PUBLICACIÓN QUE PONE EL FOCO EN ASPECTOS DIFERENTES DEL MUNDO DEL VINO. EN ESTE CASO, SON CIEN PERSONAJES QUE VAN A SER PROTAGONISTAS DEL VINO ESPAÑOL EN LOS PRÓXIMOS 15 O 20 AÑOS, O MÁS. CON SUS TESTIMONIOS SE DIBUJA UN BOCETO DEL VINO ESPAÑOL QUE VIENE. O QUE YA ESTÁ AQUÍ.

>> Sostenibilidad, paisaje, cambio climático, variedades autóctonas, cultivos ecológicos, respeto al entorno. Son conceptos de modernidad que repiten casi sin excepción los cien personajes que han sido seleccionados en el séptimo monográfico especial de la revista PlanetAVino, que como cada año (cuando las circunstancias lo han permitido) ve la luz en junio y gira en torno al número cien.
En ediciones anteriores se han tocado temas generales del mundo del vino, se han seleccionado bodegas o se han contado historias. También se ha rendido homenaje a personajes históricos y a los que han cambiado y están cambiando el vino español en un proceso de renovación, modernización y refinamiento realmente espectacular. En esta ocasión se cierra el círculo con una visión al futuro, a las nuevas generaciones llamadas a rematar la labor de sus padres, que ha de incluir necesariamente referencias de presente porque muchos de ellos ya son una brillante realidad en el panorama del vino español actual.
Los responsables de la publicación optaron por el término vinatero, que es más amplio que enólogo, viticultor, cosechero, bodeguero u otros y que abarca distintas disciplinas relacionadas con la producción de vinos. Se quería incluir, por supuesto, a los creadores de los vinos pero también a otros, como los propietarios o los viticultores (viñadores, viñateros), que también tienen una influencia importante en el perfil definitivo de los vinos.
Papeles estelares que ya son una realidad en bastantes casos y son una apuesta fundamentada en otros muchos. Nombres ya conocidos que estuvieron en el monográfico dedicado a 100 creadores del vino español junto a otras promesas que apenas están en los primeros pasos de sus carreras como vinateros.
No ha sido fácil la selección. Hubo que poner una barrera y fue la de los 50 años



100 VINATEROS PARA EL FUTURO
TEXTOS DE PILAR CALLEJA, MARIAJESÚS HERNÁNDEZ, JOSÉ HIDALGO, RAQUEL PARDO, VANESA VIÑOLO Y ANDRÉS PROENSA
VADEVINO EDITORIAL
152 PÁGINAS. 15 € (IVA INCLUIDO)

de edad. La idea es dibujar, a través de sus biografías, sus gustos, sus opiniones y sus proyectos, una visión panorámica, necesariamente más un boceto que un óleo, de lo que va a traer el mundo del vino en los próximos 15 o 20 años.
Desde luego se echarán en falta algunos nombres que perfectamente podrían encajar en esa lista. Algunos de los que integraron la selección previa no aparecen, bien por propia decisión comunicada de declinar la invitación, por decisión de sus progenitores en algún caso de futuribles muy jóvenes o porque decidieron no responder u olvidaron hacerlo. Como reza el tópico, tal vez no estén todos los que son pero lo que sí queda claro es que son todos los que están. O están llamados a serlo.
En la lista hay representantes de las filosofías enológicas que son protagonistas en la producción de vinos de calidad.
A todos ellos se les ha pedido un breve perfil biográfico y se ha insistido en recabar sus proyectos profesionales y sus opiniones sobre sus vinos preferidos, el perfil que ha de tener el vino perfecto o su visión del mundo del vino en general, en España y en sus zonas respectivas. Es el material a partir del cual se puede deducir el camino que lleva el vino de calidad en España.
Como es habitual, la publicación se abre con un reportaje más amplio relacionado con el contenido del monográfico. En este caso, el título *Papá, quiero ser vinatero* es indicativo de una recopilación de las vías que se abren para un joven que quiera dedicarse al vino. Es una selección de oficios que va desde tareas del campo, como el injerto de las vides o la *crianza* de las plantas en los viveros, hasta el empleo de sumiller, pasando claro, por los oficios específicos de la bodega, el título de enólogo, grado universitario todavía bastante joven, o los estudios de la antigua formación profesional. Como cierre, una *Carta a los jóvenes enólogos* firmada por José Hidalgo Togores, toda una institución de la enología española tanto por su labor en la creación de grandes vinos como por su largo trayecto en la enseñanza específica.
El monográfico *100 vinateros para el futuro* mantiene su perfil habitual, edición en tapa dura, impresión a color y tamaño similar al de la revista PlanetAVino, y, a pesar de todo, también su precio final: 15 €.
Está a la venta en establecimientos seleccionados o directamente a través de la web **www.proensa.com** ■

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

Más de Viñedos de Álava

Vuelve la burra al trigo

CONTRA VIENTO Y MAREA, EL GOBIERNO VASCO AVANZA EN LA TRAMITACIÓN PARA OBTENER LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VIÑEDOS DE ÁLAVA. SE HA REMITIDO LA SOLICITUD AL MINISTERIO DE AGRICULTURA, QUE, COMO ES PRECEPTIVO, LA HA TRASLADADO A BRUSELAS, JUNTO A LOS PLIEGOS DE OPOSICIÓN, PARA SU VALORACIÓN.

>> Por una vez y sin que sirva de precedente, hay que estar de acuerdo con las entidades sectoriales, en este caso el presidente del consejo regulador de la DOC Rioja, Fernando Ezquerro, que ha manifestado que se siente "hastiado de una cuestión que colea desde hace seis años sin que ni se sepa quién realmente la promueve". La cuestión es el empeño por llevar adelante el proyecto de denominación de origen Viñedos de Álava, que ha vuelto a la actualidad tras el traslado a Bruselas por el Ministerio de Agricultura de la solicitud de creación de esa nueva indicación geográfica.

El asunto lleva camino de ser largo y áspero. La historia tiene ya un recorrido de seis años y parece que no ha hecho más que empezar. Ya hay recursos de todo tipo, incluida la vía judicial, y, desde luego, reacciones diversas, excepto de apoyo a la iniciativa por parte de bodegas o asociaciones de bodegas, incluida ABRA, que tiene también su debate interno a cuenta de Viñedos de Álava.

Como no hay acción sin reacción política, se repite el sainete de declaraciones, como en una versión de El día de la marmota. Se han sucedido llamamientos a la indisoluble unidad de Rioja y se han cruzado declaraciones. Representantes del Partido Popular acusan al Gobierno regional de La Rioja de "no haber peleado lo suficiente" y han reprochado al Ministerio de Agricultura la tramitación del expediente, algo a lo que está obligado, a pesar de que lo remitió al organismo europeo correspondiente junto a los pliegos de oposición presentados, que son 17 en total, incluidos los de la principal patronal del sector, la Federación Española del Vino, y la Conferencia Española de Consejos Reguladores de Vinos. También a eso está obligado el ministerio, que ha de informar de toda eventualidad en torno a la tramitación de cualquier nueva indicación geográfica.

Apoyo institucional

Por su parte, el Gobierno Vasco ha manifestado su intención de apoyar la iniciativa de crear esa indicación geográfica, lo que se interpreta como algo más que respaldo moral o político. Molesta que con la tramitación se autorice de hecho, aunque sea de forma provisional y exclusivamente en territorio nacional, el uso de la indicación DO Viñedos de Álava en las etiquetas. El Consejo Regulador de la DOC Rioja ha renovado su promesa de luchar con todas sus fuerzas para que no salga al mercado "ni una botella con la indicación Viñedos de Álava".

La historia nació en 2016, cuando el Gobierno Vasco puso en marcha los trámites para obtener la DO Viñedos de Álava, al parecer respondiendo a una solicitud de la Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa. Si hubo tal solicitud se desconoce con qué respaldo porque representantes de algunas de las bodegas ABRA manifestaron no haber sido consultados e incluso alguna bodega abandonó la asociación por ese motivo. Parece que son 40 de las 140 bodegas de ABRA las que respaldan la petición pero no ha trascendido cuáles son esas bodegas.

El asunto pareció resuelto cuando la DOC Rioja aprobó la norma de las indicaciones de zona, municipio y viñedo singular, que de alguna manera podía responder a los deseos de algunas bodegas de resaltar su procedencia alavesa. Tal vez no contentó al Gobierno Vasco, que en 2020 reconoció de forma oficial la DO Viñedos de Álava con lo que reactivó el proceso que ha desembocado en el envío de la solicitud, y sus oposiciones, a Bruselas.

El argumento principal de oposición se resume en que "no puede ser reconocida porque no existe un vínculo diferencial como exige la normativa europea ni tampoco tiene apoyos para pretenderlo". Al menos los apoyos permanecen en un discreto anonimato.

Viñedos de Álava se defiende mal si no entran otros argumentos que la normativa sectorial. La comarca ya tiene reconocida su singularidad como subzona Rioja Alavesa dentro de la DOC Rioja y puede incluir en las etiquetas esa indicación genérica así como la del municipio de origen de los vinos. Tampoco encaja bien la pretensión de poder optar libremente a una u otra denominación de origen a partir de bodegas en las que no se da la separación de instalaciones preceptiva para tener vinos similares en diferentes denominaciones de origen. También suma el rechazo a la doble inscripción de viñedos en distintas denominaciones de origen, que ya se aplica en el caso de las bodegas de Cava que actúan en el ámbito de Rioja. Y, sobre todo, en este mismo sentido, la pérdida de valor de esos viñedos si abandonaran la DOC Rioja para ser inscritos en una DO Viñedos de Álava en gestación. Falta saber si el apoyo prometido por el Gobierno Vasco compensaría esa pérdia patrimonial.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

EL VINO Y EL OÍDO

>> El vino se aprecia o desprecia con los cinco sentidos. Para cuatro de ellos, es evidente: el vino se ve, se huele y se gusta, mientras el tacto del vino nos da la información más sensual sobre su entereza. Con el quinto sentido, el del oído, el uso es menos intuitivo, pero igualmente importante: el vino necesita el silencio para ser entendido. Tiene que ser escuchado por los otros sentidos y cualquier sonido es ruido para el vino que se degusta con atención.

Hay vinos que, una vez conocidos y admirados, revelan una dimensión emocional más sensible cuando se degustan con la gran música. Recuerdo al gran Georges Lepré conduciendo una cata que terminaba con Château d'Yquem, y diciéndonos que ese vino no se hablaba. Ponía entonces un *casette* con la música del Nessum Dorma y procedía a cantar con su bella voz de tenor. Cuando llegaba al "all'alba vincerò" el vino era puro trance entre sensual, emocional o imagínense qué.

Pero eso es excepcional. El vino es silencio, y el que no respeta eso me parece que o no entiende de vino o te quiere confundir.

Tengo poco aprecio por los que me hablan de un vino cuando lo cato. Por desgracia, lo suele pagar más el vino que el tipo que habla. Cuando dirijo catas, no le digo a los participantes a qué sabe el vino, que eso es asunto de ellos y me parece falta de respeto. Pero, bueno, no vendo vino ni tampoco tengo interés en convencer a nadie, sino en compartir. Probablemente actuaría de un modo diverso si mi pan viniese de vender botellas. El sentido del oído, incluso en el caso de Lepré, sólo vale para atontar, despistar.

Bueno, pues ahora en los restaurantes más pijos, que no más buenos, esos de grandes cadenas y mucho gasto en decoradores y relaciones públicas, resulta que no puedes ni comer ni beber sin estar sometido al ruido más soez, el de una así llamada música que, al altísimo volumen con el que la escupen, aturulla, distrae, machaca las neuronas. No destruye solamente conversaciones, cualquier capacidad de concentración y de serena alegría, también impide apreciar cualquier vino fino. Y sus gestores tienen la cara dura de presumir en redes sociales que son muy buenos con el vino.

Honestamente, señores, su relación entre lo que ustedes ofrecen y el placer del gran vino es como la del culo con las témporas. Y ustedes son el culo. Viven ustedes de una panda de ignorantes adinerados que no saben todavía que el placer del comer en compañía es el de la conversación curiosa e inteligente, y el de los silencios llenos de sentido. Que la grandeza de un restaurante está en tu mesa y en tu plato, no en los de los vecinos.

Tienen unos locales llenos de gente tensa, infeliz, ansiosa, mirando a todas partes en la esperanza de ser apreciados, porque les falta introspección para quererse. ¡Qué diferencia con los auténticamente grandes de la hostelería, que te regalan, espacio, luz, intimidad y silencio para que puedas llenarte de sus increíbles platos y vinos!

Yo deseo a esos empresarios toda la fortuna económica, pero me deseo no volver a caer nunca más en ninguno de sus locales ruidosos y atolondrados. Sigan, que es su derecho, con sus vinos mediocres de agente o sus vinos hechos mediocres por las penosas condiciones de servicio. Y permítanme recordar, al que esto quiera leer y le parezca bien, que la cultura del buen beber y buen comer nada tiene que ver con ese ruido. Es cultura de luces, signos y silencio.

Que con ruido nacemos y moriremos, pero el lujo del silencio tenemos que construirlo. ■

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

Compra la bodega de José Luis Cuerda

Matarromera, de cine

El grupo Matarromera anunció en abril la compra de Sanclodio, la bodega que puso en marcha en la DO Ribeiro el cineasta José Luis Cuerda con el nombre de Producciónes A Modiño. Carlos Moro González, presidente del grupo, cerró el acuerdo con las hijas del genial director y productor cuando se cumplen veinte años de la primera cosecha de Sanclodio, uno de los destacados por finura y regularidad entre los llamados nuevos ribeiros. Es el único vino de la bodega, elaborado bajo la dirección enológica de Emilio Vidal, ahora en equipo con su hija, María. Carlos Moro ha anunciado continuidad en el proyecto y su deseo de ampliar las 8,5 hectáreas de viñedo de la propiedad. Presentó la compra como “refuerzo” de la presencia de Matarromera en Ribeiro, donde cuenta desde 2019 con Casar de Vide. Con Sanclodio el grupo suma once bodegas en seis zonas vinícolas: Cigales, Ribeiro, Ribera del Duero, Rioja, Rueda y Toro.

Tercera bodega de Axial Vinos

La llamada del Moncayo

El emblemático Moncayo, con su frecuente penacho de nubes, es todo un símbolo para sorianos, argoneses, navarros y riojanos y seduce también a los forasteros. Es el caso del matrimonio holandés Louis y Eugenie Geirnaerdt, propietarios de Axial Vinos, que acaban de comprar una nueva porción de Pagos del Moncayo, en la que ya tenían una participación; con ello se convierten en propietarios de la mayoría de la bodega fundada por Pedro Aibar, que fue presidente de la DO Campo de Borja, y su hijo, hoy enólogo de Lagar de Proventus. Es la tercera bodega de Axial Vinos, todas en el entorno de la montaña mágica del Moncayo: Bodem Bodegas, en la DO Cariñena, que es el centro neurálgico del grupo, La Casa de Lúculo, en la DO Navarra, y esta pequeña pero influyente bodega-bombonera de Vera de Moncayo, cuna de los mejores vinos de la DO Campo de Borja.

FEADER:
Europa inviste no rural
XUNTA DE GALICIA

SALVADOR MANJÓN

UNA MALA PESADILLA

>> No es ningún secreto que el vino ha dejado de ser parte de nuestra alimentación (al menos una parte importante) desde hace muchos años. La evolución económica y los cambios sociales de una España inmersa en profundos cambios, con la Transición como eje principal, hicieron que, poco a poco, fuera desapareciendo de nuestras mesas, quedando relegado a momentos de celebración y disfrute.

Bajo estas circunstancias justificamos la situación diciendo que se pasó a beber menos, pero de más calidad y mejor precio. Lo que, con algunos matices, podría incluso llegar a ser cierto, pero, sin ninguna duda, completamente incorrecto. Pues si bien el vino a granel adquirido en las bodegas del barrio era sustituido por envasados, aunque fuere en botella de seis estrellas, su calidad era la misma y los precios, eso sí, un poco más elevados.

La cotidianidad perdida evitaba la educación de los hijos en su consumo y su tradición (que no cultura), perdiéndose de generación en generación. Porque, si otra coletilla ha traído este cambio en los hábitos de consumo ha sido aquella que viene referida a la cultura vinícola. Término manido y confundido habitualmente para justificar el peso que tiene el vino en un país que, prácticamente, no tiene pueblo que no cuente con una viña a su alrededor. No en vano, seguimos siendo, con diferencia, el primero del mundo en extensión de viñedo. Pero que dista mucho del conocimiento sobre el vino adquirido mediante la lectura, el estudio y el trabajo que define el término cultura.

Sabemos que el vino nace en la viña, que pueden ser blancos, rosados, tintos, espumosos..., incluso, haciendo alarde de valentía, citar los generosos. Pero, en términos generales, desconocemos qué es la pulpa o el peciolo, que los antocianos de la piel son los responsables de ocasionar ese diferente color en los vinos o los diferentes parámetros que definen la maduración del fruto y que van mucho más allá del grado o los polifenoles. Desconocemos más allá del nombre de cuatro o cinco variedades de uva y las denominaciones de origen no dejan de ser un nombre genérico al que referirnos para pedir un vino por copas ("ponme un rioja").

Pero, con ser muy grave esta falta de cultura ante algo tan nuestro como es el vino y la vitivinicultura, existe un problema mucho más importante y que radica en su contenido alcohólico. Un hándicap para este alimento (sigue siendo considerado como tal, aunque no forme parte de nuestra dieta diaria) que permite a algunos, con responsabilidades y poder para hacerlo, perseguirlo y señalarlo como responsable de graves enfermedades, llegando a pedir que se prohíba su consumo.

Luchar por la ignorancia frente la formación es una política que puede resultar muy beneficiosa en un momento puntual, pero que tiene escaso recorrido y peligrosas consecuencias. El empobrecimiento, cultural en este caso, de la gente permite su mejor control y facilita la conducción de las masas, pero corre el peligro de ser utilizado torticeramente y caer en manos de sátrapas.

Imponer es mucho más fácil que proponer. Obedecer que decidir y aceptar que elegir. Pero yo prefiero proponer, decidir y elegir. Esa es la libertad que nos ha hecho grandes como seres humanos y que hemos visto brutalmente cercenada con motivo de una severa pandemia. Por eso, precisamente, porque hemos podido comprobar que es posible perder los más elementales derechos, como es la libertad, en todos sus sentidos, debiéramos mostrarnos más sensibilizados ante aquellas noticias que nos anuncian restricciones.

EL CONTENIDO ALCOHÓLICO DEL VINO PERMITE A ALGUNOS, CON PODER PARA HACERLO, PERSEGUIRLO Y SEÑALARLO COMO RESPONSABLE DE GRAVES ENFERMEDADES, LLEGANDO A PEDIR QUE SE PROHÍBA SU CONSUMO.

Me asustan iniciativas como las del Parlamento Europeo en su informe sobre la lucha contra el cáncer (BECA) en que la calificaba de "nocivo" y "altamente peligroso" para el desarrollo de esta enfermedad el consumo de cualquier cantidad y tipo, provenga de donde provenga, de alcohol. La posibilidad, aunque luego quedara como un globo sonda, de la ministra de Sanidad de prohibir cualquier bebida alcohólica en los menús del día de los restaurantes. O la posible utilización del vino como herramienta recaudatoria, con un aumento de las accisas.

Si no somos capaces de poner en valor su aspecto cultural, si no estamos capacitados para abogar por educar y formar a nuestros jóvenes en un consumo responsable, perderemos la batalla: nos subirán los impuestos, limitarán el consumo, profundizarán en el hundimiento de nuestros viticultores y generarán un grave problema de empobrecimiento y despoblación de nuestro país.

Solo espero que esta visión no sea más que una mala pesadilla.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

Familia Torres a la cabeza
Las más admiradas

Que luego nos reprochen las calificaciones a los vinos. En la prensa anglosajona sobre todo, es una larga tradición establecer clasificaciones de bodegas, de zonas, de marcas o de personajes a partir de encuestas y opiniones de todo tipo de colectivos. Una de las destacadas es *The World's Most Admired Wine Brand*, la lista de las bodegas más admiradas del mundo, que realiza desde 2011 la revista británica Drinks International a partir de los votos emitidos por un comité internacional formado por más de doscientos profesionales del sector (compradores, sumilleres, distribuidores, escritores, educadores, *masters of wine*, propietarios de hostelería). En la edición 2022 mantiene el primer puesto Familia Torres, que está acompañada en la lista de 50 bodegas de todo el mundo por otras ocho bodegas españolas: La Rioja Alta se sitúa en el cuarto puesto, superada por la australiana Penfolds y la argentina Catena. El resto de casas españolas en el ranking son Bodegas Vega Sicilia (en el número 10), Bodegas Ramón Bilbao (17), Bodegas Faustino (23), Bodegas Protos (28), Bodegas Campo Viejo (29), Bodegas Marqués de Cáceres (36) y Raventós Codorníu (40). El jurado valora la calidad y constancia del vino, la relación calidad-precio y la fortaleza de la marca.

TORRES 1870

Cisma en Bodegas Emilio Moro
Ruptura de ida y vuelta

El virus que rompe familias vinateras se extiende casi como la pandemia y en ocasiones tiene viaje de ida y vuelta. Es lo ocurrido en Bodegas Emilio Moro, con la ruptura hace ya un tiempo de los dos hermanos responsables, José y Javier Moro, que trajo la salida del segundo de la firma de Pesquera de Duero. Un cambio en las alianzas familiares supuso el regreso de Javier y la salida de José. Bodega rompe familia pero también familia rompe bodega, minigrupo bodeguero en esta ocasión, porque el cisma familiar trae el anuncio del cisma empresarial. José Moro se ha hecho cargo de la filial Bodegas Cepa 21 y ha anunciado una etapa en la que se impulsará la trayectoria de la que fue bodega emblemática de toda una época, con la llegada como accionistas de nombres célebres del deporte y de la televisión. Todo ello en un ambiente de secretismo: comunicados escuetos e imposibilidad de recabar manifestaciones de los hermanos implicados.

ENOTURISMO EN RECUPERACIÓN

En Rioja se da por recuperada la línea ascendente del turismo del vino interrumpida por la pandemia y parece que también castigada por la crisis energética. Según el Monitor de Enoturismo que presenta desde hace cuatro años el Consejo Regulador de la DOC Rioja, durante 2021 se superó el medio millón de visitantes de las bodegas de la zona. La cifra duplicaba la alcanzada en 2020 y se aspira a recuperar las cifras de 2019, que sumaron 816.000 visitas, e incluso a superarlas: el objetivo es alcanzar los 1,2 millones en 2025. El órgano rector riojano destaca la comparativa de crecimiento con la media estatal, algo más del cien por cien frente una subida del menos del 50 por ciento en el conjunto de España, y la facturación por ese concepto, que se estima superior a los cien millones de euros, aún lejos de los 170 estimados en 2019.

TEXAS ENTRA EN LA OIV

El estado de Texas (Estados Unidos) ha sido admitido como observador en vigésima asamblea general de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), celebrada el pasado 21 de mayo. En la misma reunión del organismo internacional se ratificó el traslado de su sede de París a Dijon, que se materializará en dos años y exigía un cambio en sus estatutos, y se presentó el 43 congreso Mundial de la Viña y del Vino, que tendrá lugar en México a finales de este año.

BODEGAS GERARDO MÉNDEZ
Rías Baixas
DENOMINACION DE ORIGEN

Galiñanes, 10 - Lores - 36968 Meaño - Pontevedra - T. 0034 986 747 046
www.bodegasgerardomendez.com

AIRÉN PROMOCIONADA

GUADIANEJA AIRÉN ENCASCADO '21

BLANCO. VINÍCOLA DE CASTILLA.
ZONA: DO LA MANCHA. VARIEDAD: AIRÉN.
ELABORACIÓN: MÉTODO TRADICIONAL DE ENCASCADO O FERMENTACIÓN CON LAS PIELES.
EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 8,50 €

91 Justo en el momento en el que la uva Airén ha perdido su puesto en lo más alto de las variedades de uva más cultivadas en España, superada en datos de 2021 por las distintas sinonimias de Tempranillo, se viven tendencias a la recuperación de esa variedad. Hace ya unos años que algunos reivindican el potencial de Airén, cultivada con criterios de calidad: sin excesos de rendimientos y en las condiciones en las que se siente cómoda, que son sobre todo las viejas y frondosas cepas de porte bajo, cultivadas en vaso. A ese inicio de ambiente favorable le viene bien este do de pecho que han dado José Hidalgo y el equipo de Vinícola de Castilla.
Lo peor de este nuevo Guadianeja es el apellido *Encascado*, un palabrejo al que no confiere belleza ni el casticismo ni la referencia a una elaboración tradicional de fermentación con el hollejo (*casca*) que tiene algún punto de concordancia con los *vinos naranjas*. Hasta ahí y no más allá porque esto supera mucho la media de calidad de esos bebedizos.
Se ha extraído a la variedad una expresión aromática insospechada, con finos recuerdos de peras amarillas, hierba fresca e hinojo. Con prestancia en la boca, cierto cuerpo, sensación de consistencia y equilibrio, seco y suave (hay una ligera pastosidad de salida), sabroso, frutal, bastante largo.

LA VICALANDA '20

TINTO. BODEGAS BILBAÍNAS.
ZONA: DOC RIOJA. VARIEDAD: TEMPRANILLO.
CRIANZA: MALOLÁCTICA Y 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS 50% NUEVAS, 24 EN BOTELLERO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2027-2028. PRECIO: 18 €.

95 Despliegue de nuevos La Vicalanda, con un blanco y este tinto Viñas Viejas en el que la filial riojana del grupo Codorníu parece declarar la guerra a las sensaciones de crianza en barrica que son esencia de sus líneas más tradicionales.
Se percibe ya en esta entrega inaugural y será más evidente en las siguientes porque anuncian el paso de la barrica a fudres de mayor tamaño.
Protagonismo de las sensaciones frutales en un tinto fresco, con chispa y sólido; aromas de frutos negros y frutas rojas maduras, marcados minerales (cal, tierra viva) y discretos matices especiados y de roble de calidad. Excelente equilibrio en la boca, centro sólido, fino relieve tánico, bien conjuntada acidez, sabroso, amplio y fino en los aromas de boca, largo.

LAS LÍAS DE BERONIA '20

BLANCO. BODEGAS BERONIA.
ZONA: DO RUEDA. VARIEDAD: VERDEJO.
CRIANZA: 9 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICA Y TULIPAS DE HORMIGÓN.
EVOLUCIÓN: 2025-2026. PRECIO: 17 €.

94 Algunas de las corporaciones foráneas que han llegado a la DO Rueda han visto el camino de futuro con claridad incluso superior a la de algunas de las casas señeras de la zona. Unos se anclan en los perfiles comerciales, otros exploran y explotan vías de seriedad, de respeto al carácter de Verdejo y de enriquecimiento con la aportación de la crianza. El segundo Beronia de Rueda combina las dos crianzas, las lías y la barrica, para ensalzar los rasgos frutales, clásicos recuerdos de heno e hinojo y de fruta blanca, y aportar elegantes rasgos ahumados y minerales (fósforo). Bien conjuntado en un paso de boca amplio, con volumen y nervio, muy suave, seco y sabroso, expresivo en aromas y con refrescante toque amargo de salida.

VALENCISO CEMENTO '18

TINTO. VALENCISO.
ZONA: DOC RIOJA. VARIEDAD: TEMPRANILLO.
CRIANZA: 30 MESES EN DEPÓSITO DE CEMENTO VITRIFICADO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026. PRECIO: 17 €.

95 El tándem Enciso-Valentín ha apostado siempre por la finura, por esa cuadratura del círculo que son los vinos consistentes y frescos, de trago largo y duraderos. El depósito de cemento ha sido una de sus armas desde el principio de sus tiempos y este Valenciso Cemento es un alarde. Depósito vitrificado, como una gran botella, para guardar el carácter de un excepcional Tempranillo de Rioja Alta. Da frescura en todas las fases, desde una nariz muy fina aunque no muy intensa hasta un largo posgusto (aromático y sápido) con nítido perfil frutal, floral, mineral y con tonos de bosque húmedo. Muchos matices aromáticos, con la variedad bien dibujada, y paso de boca elegante, con cuerpo y sólido, cierto relieve sin puntas y tensión, frescura, equilibrio y amplitud. Trago largo y elegante.

DE LOS ABUELOS '21

ROSADO. PAGO DE LOS ABUELOS.
ZONA: DO BIERZO.
VARIEDADES: 50% MENCÍA, 50% ARAMÓN, ESTALADIÑA, PALOMINO, NEGREDA Y GARNACHA TINTORERA.
EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 18 €.

91 Crece el proyecto de Nacho Álvarez, pero lo hace en la corta medida que permiten las reducidas producciones de las viejas parcelas como la que sustenta este nuevo rosado, que data de 1902 y sólo da para 3.000 botellas. Base de Mencía para una colección de variedades que alumbran un rosado muy actual, de los pensados para durar, que sale con la indicación de vino de villa, de San Pedro de Trones. Con carácter en los finos aromas frutales; recuerdos de bosque atlántico, con notas de frutillos negros y brezo. Serio en la boca, con sensaciones de consistencia y de frescura, volumen notable en un vino rosado (tampoco se pliega a los dictados de la moda de rosados pálidos), equilibrado, carnoso, seco, sabroso, muy frutal en los aromas de boca y con destacada persistencia.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

COSME PALACIO '18

BLANCO RESERVA. BODEGAS PALACIO. ZONA: DOC RIOJA.
VARIEDAD: VIURA. CRIANZA: 10 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 24 EN BOTELLERO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2024-2025. PRECIO: 18 €.

90 No todo lo que llega con las mareas de la moda es satisfactorio. Tampoco en las zonas de prestigio y ni siquiera en las bodegas consagradas. Ocurre en Rioja con los vinos blancos (y con los de viñedos seleccionados), capítulo en el que el brillo es una excepción. El estreno de la nueva etapa en esta casa centenaria es uno de esos brillos. Apostar por blanco reserva a estas altura parece un guiño a la tradición, pero el vino enlaza con la modernidad de la buena gestión de la madera. Evidente en el buen balance fruta-crianza de una nariz expresiva y no exenta de frescura, lo mismo que el paso de boca, con cierto cuerpo y centro carnoso, equilibrado, buena integración de la madera y acidez suficiente para darle frescura, potencia de sabores. Tiene nervio para durar y evolucionar bien durante un tiempo.

MARQUÉS DE VARGAS '16

TINTO GRAN RESERVA. B. Y VIÑEDOS DEL MARQUÉS DE VARGAS.
ZONA: DOC RIOJA. VARIEDAD: 80% TEMPRANILLO, 10% GARNACHA, 10% MAZUELO.
CRIANZA: 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 8 EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO, 36 EN BOTELLERO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2027-2028. PRECIO: 40 €.

92 Se esperaba la redefinición del reserva básico o del exclusivo Hacienda Pradolagar o la recuperación de Marqués de Vargas Selección Privada (aquel que trajo el roble ruso), pero la intervención de Xavier Ausás se ha materializado en un gran reserva que recupera aires clásicos riojanos. Sobre todo en una nariz desarrollada y compleja, con bouquet especiado y recuerdos reconocibles de maderas finas, tabaco y café que dejan poco espacio a los tonos frutales. Vivo en la boca gracias a una notable acidez bien ensamblada en un cuerpo medio, taninos bastante pulidos y maderas bien conjuntadas en un discurrir fluido y grato, bien dotado de sabores y amplio, complejo y bien definido en unos aromas de boca y un posgusto que evocan riojas tradicionales.

DIOS BACO

FINO. BODEGAS DIOS BACO.
ZONA: DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY. VARIEDAD: PALOMINO.
CRIANZA: 8 AÑOS, SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERA.
EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 8 €.

97 Veinte años después de instalarse en parte del antiguo complejo bodeguero de Palomino & Vergara, en pleno casco urbano de Jerez de la Frontera, parece que la familia Páez empieza a desplegar sus vinos en mercados más amplios y, en cierto modo a creer en ello. El fino Dios Baco parece un cambio de imagen de su fino Bulería que se aprovecha para darle un retoque al precio. No al contenido, que evidencia la finura de los grandes finos jerezanos, con bien definido y limpio carácter de larga crianza, incluido el recuerdo punzante y de almendra cruda que dictan los cánones y que ha desaparecido de tantos finos y manzanillas. Elegante en la nariz y en un paso de boca fluido, equilibrado, rotundo a pesar de su ligereza y de su tacto sedoso, amplio en los aromas y bastante persistente.

VIÑAS DEL VERO SAUVIGNON BLANC '21

BLANCO. VIÑAS DEL VERO.
ZONA: DO SOMONTANO. VARIEDAD: SAUVIGNON BLANC.
EVOLUCIÓN: HASTA 2023. PRECIO: 8,50 €.

89 Las buenas prestaciones de la gama Secastilla, fundamentada en viñas de variedades tradicionales del Somontano, como las dos versiones de Garnacha de las partes altas de la zona, José Ferrer y su equipo no han perdido de vista las uvas invasoras. Ni el tirón comercial de algunas de ellas, como el que conserva la Sauvignon Blanc en determinados sectores del mercado. En su nuevo varietal no alcanza la finura del riesling pero tampoco sucumbe a los perfumes comerciales al uso. Aromas de frutas tropicales pero sin recuerdos de pis de gato, notas herbáceas frescas y un ligero fondo almizclado. Ligero de cuerpo, fresco y suave, con paso de boca fluido, seco y fresco, bien ajustada acidez, y correcto en intensidad de sabores, con franqueza en los aromas frutales y buena persistencia. Blanco de trago largo y grato.

ITSASMENDI PARADISUAK LEIOA '19

BLANCO. BODEGA ITSASMENDI.
ZONA: DO BIZKAIKO TXAKOLINA. VARIEDAD: HONDARRABI ZURI.
ELABORACIÓN Y CRIANZA: FERMENTACIÓN Y 15 MESES CON SUS LÍAS FINAS EN HUEVOS DE HORMIGÓN.
EVOLUCIÓN: HASTA 2023. PRECIO: 24,50 €.

89 Itsasmendi apostó desde el principio por el camino complicado en su estilo, el de los chacolís con perfil de vino, con el riesgo de ser muy chacolí para amplios segmentos del mercado y poco chacolí para sus talibanes. La bodega salió airosa del reto y ha ido desarrollando vinos de distintos matices según crecía su viñedo y las instalaciones. El último giro ha sido el lanzamiento de una línea de cuatro Paradisuak con referencias a otros tantos pueblos de la zona. Leioa es el más completo, con perfil más delicado que potente pero fino en sus aromas frutales de la gama herbácea fresca. Ligero en la boca, suave, fresco, fluido, bien conjuntado, seco y con marcada pero no excesiva acidez, franco, fino, bien expuesto en los aromas de fruta madura, con moderada persistencia.

CANALS & MUNNÉ

VERMÚ. CANALS & MUNNÉ.
ZONA: SANT SADURNÍ D'ANOIA (BARCELONA).
CRIANZA EN BARRICAS ANTIGUAS CON HIERBAS AROMÁTICAS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2027-2028. PRECIO: 15 €.

92 Buena aportación a la hora del vermú, moda que volvió para quedarse. Inspiración clásica en la presentación (etiqueta barroca rica en dorados, frasca de un litro) y guiños también a la tradición en el contenido, con una salvedad: no abusa del dulzor ni del amargor y tampoco renuncia a la potencia aromática que se espera de un vermú serio. No es blanco ni rojo; está elaborado a partir de vino blanco pero la maceración y el tiempo le han dado un tono topacio de cierta intensidad. En la nariz dominan rasgos especiados (canela) junto a matices de monte bajo y zarzaparrilla, recuerdo de cítricos confitados y un toque de caramelo. Muy buen paso de boca, fluido y suave, equilibrado en alcohol y moderadamente dulce, amplio en aromas, largo posgusto en el que se imponen finos recuerdos de cítricos, canela y monte bajo.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

OBARENIA

RODA Y LA VITICULTURA REGENERATIVA

LA MÁS NUEVA DE LAS BODEGAS DEL BARRIO DE LA ESTACIÓN PLANTA DIEZ HECTÁREAS EN CELLORIGO, LOCALIDAD SITUADA AL NOROESTE DE LA RIOJA, SIGUIENDO UN NOVEDOSO SISTEMA DE PLANTACIÓN PARA LUCHAR CONTRA LA EROSIÓN Y APROVECHAR AL MÁXIMO EL AGUA DE LLUVIA. ES UNA DE SUS PROPUESTAS DE VITICULTURA REGENERATIVA PARA COMBATIR LOS EFECTOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO Y EL AUMENTO GLOBAL DE LAS TEMPERATURAS.

>> En el año pospandemia, en el que se habla de recuperación, el concepto abarca también a la agricultura y viticultura, y no son pocas las bodegas que empiezan a adoptar prácticas de la llamada “agricultura (o viticultura) regenerativa”.

La viticultura regenerativa quiere recuperar la vida de los suelos de la forma más natural posible. Así, estos pueden capturar más CO_2 de la atmósfera y ayudar a combatir el cambio climático. Los suelos vivos acumulan carbono orgánico y son naturalmente resistentes a la erosión, además de más capaces de retener el agua y optimizar su rendimiento.

Un ecosistema equilibrado es sinónimo de vida en los suelos y en el entorno, y también de salud para el planeta.

De regeneración también se ha hablado en el colectivo Futuro Viñador, durante las dos jornadas, Atlántico y Mediterráneo, que organizó esta asociación vitícola en los meses de mayo y junio, a las que acudieron reputados expertos de diferentes disciplinas para defender la existencia de la biodiversidad mediante métodos como la coplantación de viñas con árboles frutales o cereales, o llamar la atención sobre cómo el paisaje vitícola regenerativo es más resistente a los efectos de fenómenos climáticos como las lluvias torrenciales o los incendios de nueva generación.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

TRES COSECHAS: UVA, AGUA Y SUELO

Bodegas Roda da sus primeros pasos en esa dirección. Ha plantado diez hectáreas de viñedo en Cellorigo, que, hasta hace apenas dos décadas, era límite para el cultivo de viñedo y ahora surgen pequeñas viñas en esa zona fronteriza.

El viñedo de Roda goza de una particularidad, y es que está plantado según el sistema *key line* o línea clave, un sistema inventado en los años cincuenta en Australia con el objetivo de retener agua de lluvia en los cultivos y distribuirla por la plantación de manera natural. Aprovecha una curva de nivel del territorio, una línea clave, y a partir de ella se van plantando de forma paralela las distintas hileras.

En cada vertiente de la parcela se define una línea clave, tal como explica la ingeniera agrónoma María Santolaya, quien ha liderado el proyecto y es responsable de área en Bodegas Roda: "Un centímetro de suelo tarda cientos de años en formarse, pero se puede perder en tan solo unos segundos y, sin suelos, no hay vida. Con este sistema intentamos recuperar el suelo. Las curvas de la plantación van dibujando canales por los que el agua se infiltra y llega hasta zonas que no recibirían agua de no ser por ellos". Como resultado también se mantiene la vida en los suelos, se reduce el CO_2 y el efecto invernadero. Lo resume así

Equipo Roda

Santolaya: "Aquí buscamos tres cosechas: la de uva, la de agua y la de suelo. Queremos mantener los ecosistemas vivos".

Son 32.000 plantas que se han colocado con un complejo sistema de maquinaria equipada con GPS y que se completará con árboles de especies que ya estaban en el entorno. El cultivo es completamente ecológico y contiene cubierta vegetal en toda su extensión. Es la mayor superficie agrícola de Europa plantada con este sistema.

Lo que aún no desvela la bodega es el destino final de las uvas, aunque su director, Agustín Santolaya, no descarta que se convierta "en un proyecto dentro de otro proyecto".

La plantación *key line* es todo un reto para el cultivo y, tal como afirman sus responsables en Roda, tiene que estar muy bien concebida porque podría ser problemático trabajarla con el tractor en algunos tramos, debido a las pendientes, que no se sortean, sino que "se acompañan".

PROGRAMAS DE INVESTIGACIÓN

El viñedo Key Line culmina una labor de investigación dirigida, mediante distintos proyectos, a paliar los efectos del

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

De todos los que recopilaron, escogieron 25 de ellos y los han aunado en lo que se llama Roda 107, que contiene diversos clones capaces de complementar sus propiedades entre sí y dar vinos equilibrados y complejos desde muy temprano: “Roda 107 demuestra que viñedos con diez años pueden dar como resultado vinos que parecen proceder de cepas con mucha más edad”, comenta Rotllán.

El empresario añade que “el mundo clonal es el mundo del aburrimiento” y que este proyecto, que lidera la enóloga y agrónoma Lidia Martínez, combate “la simplicidad brutal de los clones”.

Roda 107 es un paquete que la bodega decidió comercializar para que otras bodegas contribuyeran también a frenar este tipo de erosión genética.

cambio climático. La directora de I+D+i de Bodegas Roda, Esperanza Tomás, habla también de una investigación enfocada a bajar el pH de los vinos, pues la subida de este parámetro es otro de los perjuicios del calentamiento global. Con pH alto, el vino pierde energía y estabilidad, y la investigación que lidera Tomás se encamina a lograr reducirlo sin cambiar el perfil del vino. Para ello, trabajan con variedades acidificantes como la Graciano o la Garnacha. En este sentido, el proyecto CoolWine aplica bioinformática al objetivo de conseguir levaduras con menor rendimiento al transformar el azúcar en alcohol.

Otra de sus investigaciones lucha contra lo que califican como “erosión genética del Tempranillo”, es decir, la unicidad de clones de esta variedad en contraposición a la diversidad que existía hace medio siglo. “Hace unos años en Rioja se plantaban cuatro clones de Tempranillo que no eran de calidad” comenta Rotllán (propietario), y en Roda se decidió en 1998 iniciar una suerte de “arca de Noé” con clones de Tempranillo antiguos o casi extintos, que se iban a perder debido a los arranques del último tercio del siglo XX.

En Cellorigo se encuentran plantados los biotipos de Roda 107 en convivencia con otros para en el futuro ver los resultados y obtener más información. En el año en que se cumplen 25 de la salida al mercado del primer Roda, la bodega estrena ampliación de instalaciones y muestra otro de sus avances, esta vez, en el edificio, para ahorrar en consumo energético y consumir energía limpia. ■

Raquel Pardo

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

grecapackaging.pt

exquisite wines, luxury packaging

soluciones de packaging personalizado

Luxury packaging by GRECA

Rua St. António do Telheiro 463 | 4465-249 São Mamede Infesta - Portugal
comercial@greca.pt | +351 229 069 660

BODEGA PALACIO QUEMADO
LA SOLUCIÓN ESTÁ ENFRENTE

VEINTE AÑOS LARGOS DE ANDADURA QUE HAN SIDO COMO BUSCAR LA SALIDA DE UN LABERINTO. LA FRONTERA, POR FIN CADA VEZ MÁS TRANSPARENTE, ESCONDÍA UNA VÍA QUE BODEGA PALACIO QUEMADO HA DECIDIDO EMPRENDER. VARIEDADES Y ESTILOS NUEVOS PARA UNA EMPRESA DEL SIGLO XXI.

>> En el año 2000, comenzaba la andadura de Viñas de Alange y su Bodega Palacio Quemado, una iniciativa de Alvear y de la familia Losada Serra, propietaria de la finca Palacio Quemado, ubicada en el municipio pacense de Alange, en la DO Ribera del Guadiana. Fernando Giménez de Alvear, cuyo origen del idilio con esta tierra tiene vínculos familiares, quiso diversificar su proyecto familiar, la histórica bodega de Montilla, cuando las ventas de los finos no pasaban por un buen momento ni tenían un crecimiento como en los años 60 y 70 del pasado siglo. Con el nuevo milenio, se ponían en marcha en Ribera del Guadiana proyectos de fincas particulares, como Martínez Payva, Viña Santa Marina o Marcelino Díaz, y decidió unirse a Manuel Losada Serra para

Fernando Giménez de Alvear

embarcarse juntos en lo que parecía a priori una aventura en Tierra de Barros, una de las comarcas más características de la Baja Extremadura, con una finalidad: elaborar vinos tintos de calidad que transmitieran la cultura de esta zona colindante con el Alentejo portugués.

En este lugar, entre las Vegas del Guadiana y las estribaciones montañosas de Sierra Morena, con un clima suavizado por su proximidad con el Océano Atlántico y caracterizado por su tierra arcillosa y rojiza, se asienta la impresionante finca de cuatro mil hectáreas con cien de viñedo de distintas variedades. En el centro de la finca se sitúa la bodega de nueva construcción con las ventanas sombreadas con estera a modo de cortijo, a la que se accede por un bucólico camino de olivos viejos.

En esos inicios toda la finca se dedicaba a la producción de cereal. Eligieron 108 hectáreas para situar la viña y la bodega, una pequeña balsa con 108 hectómetros cúbicos y 96 hectáreas de viñedo. En 1999 comenzaron los trámites pensando en todas las ventajas de una bodega moderna: el viñedo cerca, área de visitas, la zona de barricas ubicada debajo del jardín aprovechando la orografía... En aquel momento, no existía en Extremadura ninguna bodega que abarcara su volumen: un millón de litros para crianza, reserva y vino de autor.

“Nunca pudimos imaginar que, siendo recién llegados, nuestro Palacio

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

fue conseguir que se aprobaran.
Hoy en día se pueden plantar todas las variedades alentejanas: Touriga Nacional, Tinto Roriz, Baga, Castelão, Touriga Franca y Trincadeira (o Tinta Amarela)", comenta Fernando.
Diez años después de sus inicios, la bodega realizó un cambio en su filosofía al modificar tanto el trabajo en la viña como en la elaboración de sus vinos. Este cambio llegó de la mano de la incorporación del grupo Envínate.
Los enólogos Roberto Santana, Alfonso Torrente, Laura Ramos y José Ángel Martínez trabajaron para reflejar en los vinos de Palacio Quemado la filosofía que les había unido desde sus inicios, la vuelta al origen y la defensa de cada

Quemado crianza iba a tener ese reconocimiento en Extremadura primero, y luego en Alemania y otros países de Europa", confiesa Fernando Giménez de Alvear, quien gestiona bodega y viñedo.

PIONEROS EN LA ZONA

La primera botella de Palacio Quemado que salió al mercado fue de la añada 2000, con el enólogo Íñigo Manso de Zúñiga. Además de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Syrah, él fue quien decidió cómo plantar y eligió variedades alentejanas, como Touriga o Trincadeira, sin saber muy bien cómo se iban a adaptar. Para sorpresa de los portugueses, mientras arrancaban allí estas variedades aquí se estaban plantando. Actualmente tienen ocho hectáreas de Trincadeira y otras ocho de Touriga Nacional (en su momento registradas con otros nombres) situadas al final de la finca, y además once hectáreas de Petit Verdot, que con un diez o un quince por ciento en combinación con el Tempranillo, es el ingrediente secreto de su Palacio Quemado crianza.
"Todas esas variedades nobles portuguesas estaban absolutamente prohibidas en España y una labor importante con la asociación Vinos Singulares de Extremadura, que lideramos junto a la bodega Carabal,

terroir de forma individual para dar lugar a vinos singulares.

VINOS DE *TERROIR*

La bodega cuenta con cinco vinos, entre los que destacan Palacio Quemado La Zarcita y Palacio Quemado Los Acilates, dos vinos de finca que pertenecen a Grandes Pagos de España, la asociación de bodegas que defienden y propagan la cultura del vino producido en un terruño específico a partir de variedades autóctonas cultivadas y vinificadas de forma sostenible.
Palacio Quemado La Zarcita toma su

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

nombre del arroyo que atraviesa la finca y representa lo mejor de la Extremadura alentejana y de los vinos de La Raya. Es una mezcla de todas las variedades, cada año con composiciones diferentes: aproximadamente un 50 por ciento de variedades nacionales y el otro cincuenta de variedades portuguesas. El 75 por ciento del vino se afina durante ocho meses en barricas de roble francés, de segundo y de tercer año de 500 litros. El resto, en depósitos de hormigón sin revestir. Las distintas partidas se ensamblan antes de envasar.

Los Acilates, monovarietal de Trincaderia, era su vino top. Procede del pago del mismo nombre, una zona de laderas con fuerte pendiente, de orientación Norte y con suelos principalmente calcáreos. Ahora la línea más nueva, recién sacada al mercado con la añada '18, se llama La Raya, un homenaje a la unión de dos mundos con el que descubrir la expresión de la variedad Trincadeira, también llamada Amarela, a través de un enólogo portugués. Porque La Raya es el vino del portugués Luís Lopes, el nuevo enólogo de la bodega desde 2019, originario de Aveiro y asesor de la bodega Quinta das Marias, que ha trabajado con el productor Antonio Madeiras en varios proyectos. Los Acilates seguirá una

Luís Lopes

añada más en el mercado pero acabará siendo sustituido por La Raya, relevo marcado por el cambio en la asesoría enológica.

Lopes mantendrá la línea clásica: PQ Vendimia seleccionada (Tempranillo y Garnacha Tintorera), PQ crianza y PQ reserva (Tempranillo y Cabernet Sauvignon). Pretende enseñar la expresión del terruño de Palacio Quemado con esta línea de autor de producciones pequeñas.

ROMPER FRONTERAS

"Estoy encantado con el trabajo que hacemos. Buscamos vinos frescos para beber", explica el enólogo. "La etiqueta de La Raya traduce muy bien la relación que tengo con la Trincadeira desde mi infancia y significa lo mismo en español y en portugués: el espacio geográfico donde las poblaciones portuguesas y españolas, separadas por una frontera política, comparten de alguna manera elementos históricos, culturales o económicos. Así, estas poblaciones son calificadas como rayanas".

En esta filosofía actual, están probando pequeños fudres de 500 litros de diferentes tonelerías (portuguesas, francesas, americanas...). En ellos normalmente tienen Touriga, Trincadeira, Garnacha Tintorera y alguna partida de Syrah. El resto de variedades francesas, como la Petit Verdot, están en barricas de 225 litros.

"Vinificamos todo por separado, por eso compramos pequeños depósitos porque hay zonas menos arcillosas que hay que cosechar pronto y otras con una maceración lenta y eso no queremos mezclarlo. La Tempranillo quizás sea la más fácil porque responde de forma parecida en toda la finca pero las otras variedades, con diferentes pendientes, nos permiten hacer cosas distintas e interesantes", aclara.

MIRANDO AL FUTURO

Dice Fernando Giménez de Alvear que la pretensión no es hacer muchos millones de litros, "sino producir vinos de calidad". En este sentido, en un año normal la producción de Palacio Quemado supone unos 600 mil kilos de uva. La Garnacha Tintorera puede dar entre 7.000 y 8.000 kilos por hectárea y las variedades portuguesas dan unos 3.000 porque son muy poco productivas y cualquier alteración del clima afecta su rendimiento. La Trincadeira, en concreto, es una variedad difícil de controlar.

Fernando Giménez gestiona bodega y viñedo. Antonio y Manuel Losada se fueron separando con los años y pusieron a la venta una linde de la finca de veinte hectáreas que Fernando compró pensando en un futuro porque de momento siguen plantando cereal, ya que el resto está vendido a terceros o son terrenos poco aptos para viña.

Ahora queda otra labor fundamental: consolidar lo ya realizado e incrementar la presencia de los vinos de mayor posicionamiento con unas variedades perfectamente asentadas en el territorio y en el clima. Queda tiempo por delante en esa Extremadura alentejana que ha definido la filosofía de Palacio Quemado. ■ **Mar Romero**

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

WINE_MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

NATURALEZA RISCAL

Somos 100%organic

@marquesderiscal www.marquesderiscal.com

RAÚL MORENO

TU NOMBRE ME SABE A TIERRA

TRIANERO Y AUSTRALIANO. DOBLE NACIONALIDAD. SINGULAR COMBINACIÓN. ESTUDIÓ VITICULTURA EN CHARLES STURT UNIVERSITY Y CIENCIAS DEL VINO Y ENOLOGÍA EN THE MELBOURNE UNIVERSITY, DONDE HA SIDO PROFESOR DE ANÁLISIS SENSORIAL. VOLVIÓ A SU TIERRA HACE CUATRO AÑOS PARA SACAR LO MEJOR DE LAS ALBARIZAS Y MUCHO MÁS.

>> Raúl es trianero. “Yo soy de Triana” (un barrio de Sevilla). No se cansa de recalcarlo. Resulta divertida y sorprendente esta afirmación en una persona tan absolutamente cosmopolita y que habla cuatro idiomas. Pero su alma trianera es tan aventurera como la de su paisano Rodrigo, el de Triana, aquel marinero que gritó ¡¡tierra!! desde el palo mayor de La Pinta en el primer viaje de Colón. A Raúl y a Rodrigo los océanos se les quedaron siempre pequeños. Más de quinientos años les separan en el tiempo, pero la aventura les acerca. Y también Raúl grita tierra –¡albariza!– desde lo más profundo de sus vinos.

La escuela sevillana de hostelería del Alabardero, donde Raúl empezó a estudiar Gestión y Dirección de Empresas, se le quedó pequeña y decidió aprender por sí mismo. Se marcha a Londres a trabajar en cocinas de restaurantes de campanillas, también en las bodegas y posteriormente cuando domina el idioma, en las salas. Por tanto la hostelería la controla completamente. Luego marcha a Estados Unidos y Australia, donde alterna varios trabajos mientras estudia dos carreras universitarias. Primero Viticultura en la Charles Sturt University, de Nueva Gales del Sur, y después Ciencias del Vino y Enología, en The Melbourne University, donde fue profesor de Análisis Sensorial. Combina sus trabajos con asesoramientos a bodegas por todo el mundo, (África del Sur, Borgoña, Georgia, Alentejo, Douro, Nueva Zelanda, Croacia, Dalmacia...). Entre tanto le dio tiempo a casarse y tener dos hijos.

Hace cuatro años decidió volver a sus orígenes trianeros, estar con sus padres –se van haciendo mayores–; tal vez a sus hijos les guste tener acento trianero... En el sur Raúl podría zambullirse, bucear desnudo en las entrañas de cercanas tierras albarizas. La Baja Andalucía es un magnífico

Raúl Moreno

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

escenario para su esposa, brasileña, doctora en Ciencias del Vino e Ingeniera de Alimentos.
Su gran conocimiento del mundo de la hostelería en todas sus dimensiones, no ha caído en saco roto pues ha abierto dos exitosos restaurantes muy dedicados al vino en Sevilla –perdón; en Triana– La Atrayana y La Corrala, de los que daremos cuenta en breve en Pistas.
Todo empezó hace unos tres meses.
Yo leía un artículo en la revista Decanter sobre los nuevos vinos tranquilos de Jerez, elaborados con uva Palomino. Entre las marcas referenciadas encontré una que desconocía por completo: Las Cepas de Paco. El Reflejo. Vinos Oceánicos. Jerez 2018. Puntos: 96 /100. Ni un dato del autor ni de la bodega de procedencia. Sólo descripción del vino y un detalle que me llamó poderosamente la atención. Decía que el autor –al que no mencionaba– compraba la uva al precio más caro del Marco (más de 3 €). Ante este milagro –de media se pagan unos 30-35 céntimos el kilo– no tenía más remedio que encontrar al autor de Las Cepas de Paco. Tras varias averiguaciones me encontré a Raúl Moreno. Ni Paco, ni jerezano. Mitad sevillano –perdón, trianero– y mitad australiano. Me contó que ese vino y algunos más los elaboraba "a maquila" en una bodega de Sanlúcar con uvas de pequeños viticultores (mayetos) para una sociedad que había constituido con otro socio. También elaboró tintos muy especiales de uvas Melonera, Tintilla y Palomino que fueron muy bien considerados por la prensa especialmente británica.

LA HISTORIA ENTERRADA

Por la razones que fueran, esa compañía, Vinos Oceánicos, se deshizo y Raúl Moreno decidió seguir su camino en solitario. Para comenzar de nuevo eligió un lugar histórico, a escasos doce kilómetros de Jerez, llamado Mesas de Asta, un poblado sin mucho encanto, la verdad, más allá de estar sobre uno de los yacimientos arqueológicos más interesantes de la Península Ibérica e, incluso, de Europa: Asta Regia. Data de 1200 a.n.e. y fue ocupado por tartesios, fenicios, turdetanos, romanos, visigodos e islámicos. Justo en la orilla del estuario conocido por las fuentes clásicas como Lago Ligustino.

Exterior de los *qvevri* que se entierran en albariza

Allí alquiló una bodega compartida, una especie de *co-winery,* y, a mediados del pasado mes de mayo, sus primeras elaboraciones han visto la luz. Y no son dos ni tres sino varias y de diferentes uvas tanto gaditanas de resplandeciente albariza, como portuguesas (Arinto, Baga, Malvasía Encruçada) y extremeñas (Alarije y Beba) que ha injertado sobre cepas de Palomino de más de 30 años de pequeños viñedos alquilados a mayetos sanluqueños.
Es propietario de casi una hectárea de uva Palomino en el Pago de Miraflores, con cepas del clon 84, uva gorda de Sanlúcar, muy escasa en el Marco.
Raúl Moreno empezó rompiendo esquemas y ahora, con su proyecto en solitario y en su bodega compartida en Mesas de Asta, va mucho más allá.
Se atreve con todo y el caso es que le sale bien.
Sus vinos tienen mucha tensión, son vinos de alto voltaje, resultado de experiencias, mezclas, injertos, asoleos, velos de flor, barricas de diferentes procedencias, de distintas maderas, tinajas de varios tamaños... Entre ellas no falta el *qvevri* georgiano enterrado bajo tierra de albariza en unos grandes cubos de conglomerado de madera.
Nada más salir al mercado, ya tenía trece palés vendidos. Sus etiquetas frontales son siempre tres diferentes acuarelas que reproducen el mismo paisaje de Jerez, Sanlúcar y El Puerto de Santa María. Según sea la procedencia de las uvas.
Por ejemplo, A Contraluz. Blanco de Palomino antiguo de Sanlúcar (Pago Miraflores) y Palomino "moderno" de Jerez (Pago Carrascal), fermentados con hollejos y sin raspón durante dos semanas, extracción muy agresiva mediante pisado de tres a cinco horas hasta que el mosto se convierte en una pasta y las semillas flotan. Parte de la

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

crianza se hace en un viejo bocoy (700 litros) de castaño de Barbadillo que había contenido oloroso y parte en barrica de cognac.
Destellos es otro de sus blancos de Palomino clon 84 de Miraflores pero no sólo, sino con Arinto injertada sobre cepas viejas de Palomino también de Sanlúcar. Fermentados ambos con hollejos y con crianza en un bocoy viejo de Barbadillo, de castaño, que ha contenido amontillado. Crianza reductiva "a toca dedos". La Pretensión, a base de uvas Moscatel del pago Balbaína Baja (El Puerto de Santa María) fermentadas con hollejos y un 20 por ciento de raspón, crianza con todas sus lías en dos barricas de 350 litros de cognac. En una se potencia la crianza biológica con flor y en la otra crianza reductiva. Bota llena, "a toca dedos".
De su pequeño viñedo particular de cepas centenarias del Clon 84 situado en Miraflores, Sanlúcar, nace El Propósito. Tres semanas con pieles y raspón y crianza bajo velo de flor…

Dominio de las Ánimas

AULA MAGNA

Se diría que Raúl Moreno ha convertido su pequeña nave compartida en este también pequeño poblado jerezano, en un aula magna donde imparte clases magistrales y prácticas de todo tipo de fermentaciones y crianzas enológicas. Cada elaboración de sus once vinos es diferente aunque tengan las mismas uvas, que por cierto no sólo son las autóctonas Moscatel y Palomino.
Raúl trabaja con francesas, portuguesas e incluso extremeñas.
Unas injertadas y otras, como Pinot Noir, Chardonnay y Syrah, procedentes de una preciosa y cuidada finca en el Pago de Carrascal, Viña Almocadén. Es propiedad

Vieja barrica de amontillado de Barbadillo

de Robyn y Regina, un matrimonio americano enamorado de la zona que ha hecho una gran inversión en la reconstrucción de la casa de viñas y en la plantación de varias hectáreas de viñedo. José Manuel Bustillo es el técnico que se ocupa de las mismas, responsable asimismo de los viñedos de Bodegas San Francisco Javier (Viña Corrales) propiedad de Carlos del Río y Peter Sisseck.
Más difícil todavía… Siendo australiano ha reproducido el *blend* Pinot Noir-Syrah característico de Nueva Gales del Sur. Y le ha llamado La Inflexión. Micro vinificaciones carbónicas estilo *Hickinbothan*, desarrollado en Australia.

Se trata de una fermentación carbónica especial que se lleva a cabo dentro de un saco de plástico permeable que funciona como un depósito flexible que se carga intercalando fracciones de racimos enteros y delgadas líneas de hielo seco. Pinot Noir cien por cien, del Pago de Carrascal para elaborar La Quimera a base de micro vinificaciones en depósitos abiertos a niveles diferentes de raspón y posterior crianza en barricas de tres años de Taransaud ® Françis Freres. Alba y Barro, *pet nat* con uvas Beba, Alarije y Palomino. Fusiona Extremadura y Jerez buscando calidad de burbuja. Y continuará.
Raúl asimismo se ocupará de los vinos y viñedos Dominio de las Ánimas, una histórica casa de viñas prácticamente derruida, recientemente adquirida por el joven Thomas de Wagen, aterrizado en el Marco desde Cataluña pasando por China. Sus vinos aún tardarán en salir al mercado. Hay mucho por hacer y reconstruir.
Felizmente desde Australia, Estados Unidos, Cataluña, China, Inglaterra… llegan profesionales de todo tipo dispuestos a invertir e innovar en esos hermosos paisajes que han estado tan deteriorados durante demasiados años. El Marco se mueve y Raúl es uno de sus agitadores. Sean bienvenidos todos. ■ **Paz Ivison**

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

Me define todo aquello
que aún no conoces

Made of Atlantic
Inconquistable

El vino sólo se disfruta con moderación.

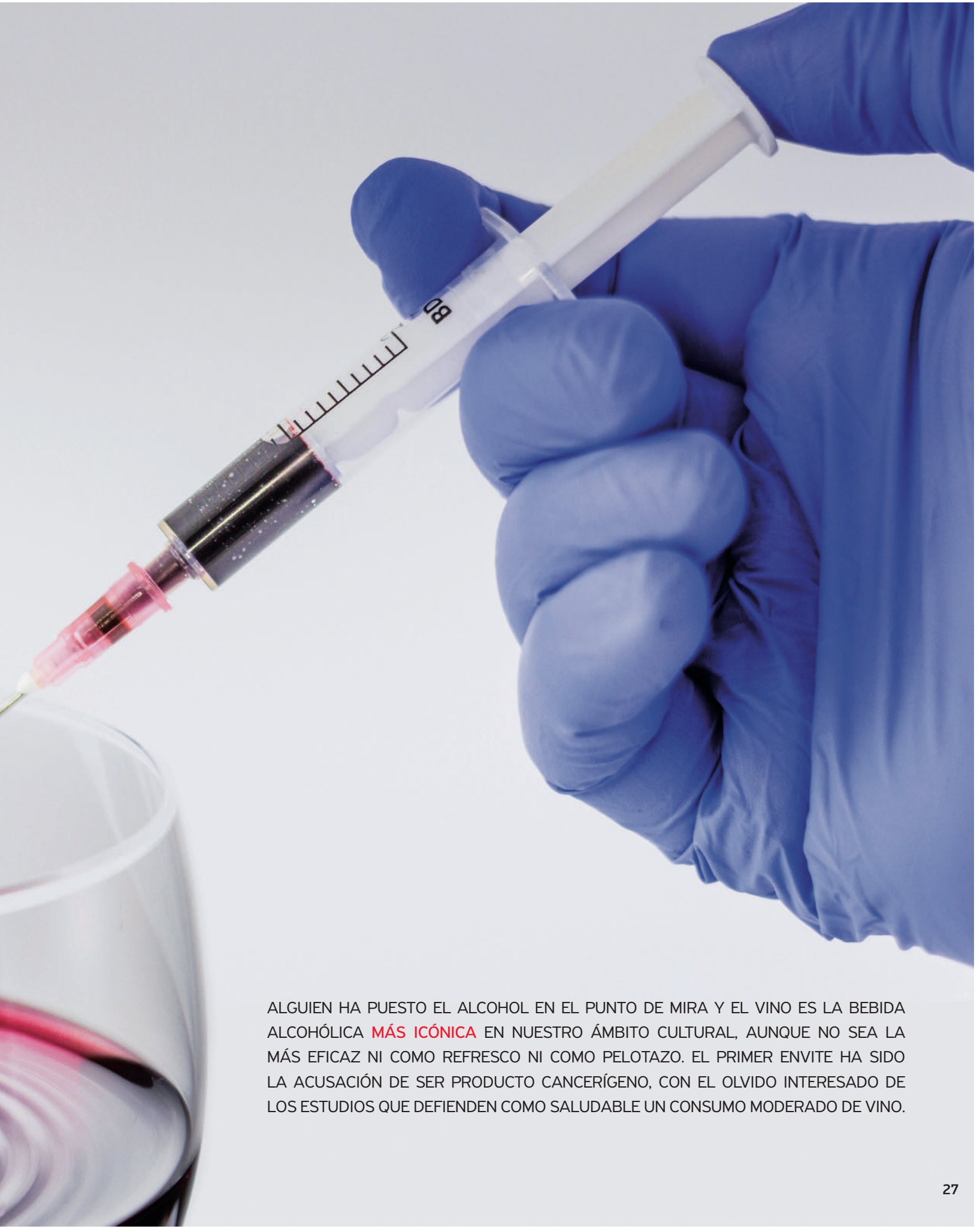
WineinModeration.eu
Art de Vivre

www.mardefrades.es

SALUD CON VINO

CLAVES PARA UNA POLÉMICA

TEXTO: VANESA VIÑOLO



ALGUIEN HA PUESTO EL ALCOHOL EN EL PUNTO DE MIRA Y EL VINO ES LA BEBIDA ALCOHÓLICA MÁS ICÓNICA EN NUESTRO ÁMBITO CULTURAL, AUNQUE NO SEA LA MÁS EFICAZ NI COMO REFRESCO NI COMO PELOTAZO. EL PRIMER ENVITE HA SIDO LA ACUSACIÓN DE SER PRODUCTO CANCERÍGENO, CON EL OLVIDO INTERESADO DE LOS ESTUDIOS QUE DEFIENDEN COMO SALUDABLE UN CONSUMO MODERADO DE VINO.

La relación del vino con el cáncer es uno de los temas más candentes del momento. Saltó a la palestra a raíz del polémico Plan Europeo contra el Cáncer, cuyo informe señala, en uno de sus puntos, el alcohol como una de las principales causas de esta enfermedad. Sin hacer diferenciaciones entre bebidas alcohólicas. Esto ha puesto en pie de guerra a todo el sector del vino, preocupado por las repercusiones que este plan europeo pueda generar directa o indirectamente.

Ahondemos pues en la parte *alcohólica* de ese informe BECA (Beating Cancer) en el que se basa el plan de ataque al cáncer del Parlamento Europeo. Y arrojemos algo de luz sobre la relación del vino con la salud en general y con el cáncer en particular, porque es necesario contextualizar este momento crucial de la historia del vino. Un momento en el que debemos poner las cartas sobre la mesa, las buenas y las malas, y comenzar un proceso en el que, de seguro, el vino deberá adaptarse a los nuevos tiempos y consumidores, y que ha de partir siempre de una información completa, científica y veraz, huyendo de simplificaciones y medias verdades. Y es que en ello está en juego el marco de referencia para nuestro futuro.

PLAN CON ENMIENDAS

El Plan Europeo contra el Cáncer es una estrategia, puesta en marcha por la Comisión Europea, cuyo objetivo es reducir los casos de cáncer en Europa y que incluye al alcohol entre los puntos a tratar para lograrlo. Para dar forma a este plan se creó una Comisión Especial, como se hace en el Congreso de los Diputados cuando se quiere tratar un tema específico. Una comisión que en este caso se denominó BECA (Beating Cancer) y que durante meses estuvo estudiando y elaborando cada texto, haciendo unas propuestas y las correspondientes modificaciones.

El 9 de diciembre del 2021 la Comisión BECA aprueba un informe preliminar que debía ser refrendado por el Parlamento en sesión plenaria, en el que se decía, en relación con el alcohol, que no había nivel seguro de consumo, sin distinción entre tipos de alcoholes. Se proponían también límites más estrictos a las publicidades de bebidas alcohólicas y, lo más polémico, se abría la puerta al "etiquetado de las bebidas alcohólicas con advertencias sanitarias", además de a una posible nueva fiscalidad.

Esos puntos que acabamos de citar no eran aceptables para el sector del vino y, como nos comenta José Luis Benítez, director general de la Federación Española del Vino (FEV), se comienzan las negociaciones para evitar que sigan adelante tal y como estaban propuestos.

Y así empieza a girar la rueda. Desde que se aprueba en diciembre ese informe de la Comisión hasta que el 16 de febrero, se aprueba el Plan Europeo definitivo, se suceden una serie de negociaciones y enmiendas para conseguir unas modificaciones a los textos con las que el sector del vino no ha conseguido todo lo que deseaba, pero sí que están más en la línea de lo que venía reclamando.

APOYOS POLÍTICOS

Así, Benítez nos asegura que "hemos luchado mucho para que el informe BECA introdujera unos cambios, que finalmente fueron introducidos: que se eliminara la referencia a que cualquier consumo de alcohol es nocivo; que se introdujera la palabra *moderado* y que se hablara del consumo abusivo como el que es negativo para la salud. Otras no las conseguimos".

Benítez destaca la importancia del apoyo de ciertos eurodiputados de los países mediterráneos, fundamentalmente de Italia y España, "y dentro de España el apoyo de Clara Aguilera (eurodiputada del PSOE y vicepresidenta de la

EL ESTUDIO PARTE DE LA PREMISA DE QUE EL RIESGO DE DESARROLLAR CÁNCER ES EL MÁS BAJO POSIBLE CUANDO UNA PERSONA ES ABSTEMIA DE POR VIDA.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural) y Dolors Montserrat (eurodiputada del PP y exministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad). Francia no se ha quedado al lado, pero con el tema salud tiene bastantes limitaciones a la hora de apoyar. Otros países como Hungría, Alemania y Portugal también se han implicado en ello". El representante de la FEV, sin entrar en temas políticos, sí resalta su extrañeza ante el caso de ciertos eurodiputados españoles que votaron en contra de las enmiendas que suavizaban el informe: "En esta defensa sectorial tenemos que estar todos, y a todos los niveles".

Este Plan, una vez enmendado y aprobado por el Parlamento Europeo no tiene, ciertamente, un efecto legislativo, pero sí funciona como una serie de recomendaciones a seguir, convirtiéndose en la práctica en un documento de referencia en el que basarse para futuras legislaciones. En este sentido, nos comenta José Luis Benítez, "ya se está revisando la fiscalidad en Europa utilizándolo. Ya se ha planteado, en base al informe BECA, que en la política de promoción horizontal –que es la promoción de productos de alimentación dentro de la UE y que va cofinanciada– no se permita la promoción –o que se prioricen el resto de productos alimentarios– frente a carnes rojas y bebidas alcohólicas".

La última polémica ha sido la desatada por el Borrador del Plan del Ministerio de Sanidad sobre salud cardiovascular, en el que se establecía la necesidad de "colaborar con los establecimientos de restauración para promover la dieta mediterránea como modelo de alimentación cardiosaludable, sin incluir en ella el consumo de alcohol", desligando de esa manera al vino de la dieta mediterránea, a pesar de que éste está considerado, en la Ley 24/2003 de la Viña y el Vino, como un alimento que forma parte de nuestro patrón alimentario. El borrador, finalmente y ante las quejas autonómicas, ha prescindido de las alusiones a las bebidas alcohólicas, centrándose únicamente en recomendaciones para "promover la dieta mediterránea como modelo de alimentación saludable".

NIVELES DE RIESGO

Alcohol y cáncer: El artículo de Lancet que definió el Plan Europeo

La Comisión BECA se basó, en la parte de alcohol del informe, en un artículo publicado en 2018 en una de las revistas científico-médicas más prestigiosas del mundo, The Lancet. La revista se hacía eco de un estudio del 2016, realizado con una muestra poblacional de 195 países, en el que se asevera que no existe un nivel seguro de consumo de alcohol cuando se trata de la prevención del cáncer y se subraya la necesidad de tenerlo en cuenta a la hora de diseñar y poner en marcha las políticas de prevención del cáncer.

Tomar bebidas alcohólicas, concluyeron, fue el principal motivo de muerte prematura y discapacidad para las personas entre los 15 y los 49 años, lo que supone la décima parte de todas las muertes en este grupo de edad. "Este informe demuestra que ningún límite es seguro", algo que quedó plasmado "literalmente" en el informe preliminar del Plan Europeo contra el Cáncer.

Y no ha sido el único informe que The Lancet ha publicado en este sentido. Recientemente también ha publicado otro informe, de 2020, en el que, aunque "hilando más fino", asevera que el consumo de alcohol, independientemente de la dosis, provoca una carga sustancial de casos de cáncer y que más del cuatro por ciento de los cánceres globales se deben a las bebidas alcohólicas, concluyendo también que no hay consumo seguro de alcohol.

El estudio parte de la premisa de que el riesgo de desarrollar cáncer es el más bajo posible cuando una persona es abstemia de por vida y estiman, mediante el método de fracción atribuible a la población (PAF), la proporción mundial de casos de cáncer diagnosticados que en 2020 podrían atribuirse al consumo de alcohol.

Como novedad frente al estudio anterior, evalúan la influencia del nivel de consumo de alcohol en los resultados: consumo moderado (menos de 20 gramos de alcohol al día, equivalente a dos bebidas al día), consumo de riesgo (20-60 g/alcohol al día, el equivalente a entre dos y

seis bebidas al día) y consumo excesivo (más de 60 g/alcohol al día, el equivalente a más de seis bebidas al día).

Los resultados estimaron que, a nivel mundial, el 4,1 por ciento de los nuevos casos de cáncer diagnosticados ese año eran atribuibles al consumo de alcohol. En cuanto al nivel de consumo, la ingesta excesiva se relacionaba con un 47 por ciento de los casos de cáncer atribuibles al alcohol y un consumo de riesgo con el 39 por ciento de los casos, mientras que

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

un nivel moderado se asociaba aproximadamente con el 14 por ciento de los casos.

CONCLUSIONES DISCUTIBLES

Sin embargo, estudios de este tipo, en los que se postula el consumo cero como único consumo seguro de alcohol, se han puesto en numerosas ocasiones en entredicho debido a que se han eliminado en el proceso muchas variables. Así, los defensores de un consumo moderado de alcohol señalan que sus autores han partido de la base de que hay una evidencia científica irrefutable que relaciona de manera causal el consumo de alcohol con un mayor riesgo de desarrollar algunos tipos de cáncer: boca, faringe, laringe, esófago, colon, recto, hígado y mama (en las mujeres), lo que otros científicos no ven tan claro.

Por otro lado, no se tienen en cuenta variables tan determinantes como el hábito tabáquico, la obesidad o si se padecen otras enfermedades como la hepatitis B o C. Y por último se desestiman datos tan relevantes como el patrón de consumo (no es lo mismo el impacto en nuestro organismo de un consumo tipo "borrachera" que el de un consumo moderado diario), ni el patrón alimentario (esa dieta mediterránea que es tan positiva) o la predisposición genética.

Pero entonces, ¿beber alcohol aumenta el riesgo de padecer cáncer? Según los estudios publicados en Lancet, diríamos que desde la primera gota. Pero para muchos otros estudios científicos esa relación causal no es clara, admitiéndose, eso sí, que cuando se ingiere cualquier bebida alcohólica en exceso y de una manera regular, se contribuye a generar un incremento diferencial del riesgo de contraer cáncer.

El consumo excesivo no provocaría cáncer directamente, pero sí aumentaría el riesgo a desarrollarlo. Como se dice popularmente, un consumo excesivo de alcohol te da más *papeletas*. Pero, por desgracia, el cáncer es una enfermedad multifactorial en la que se desconoce, a día de hoy, el peso de cada factor.

TOLERANCIA CERO

Y dando un paso más, ¿todas las bebidas alcohólicas son igualmente perjudiciales, respecto al riesgo de contraer cáncer? (no hablamos de otras enfermedades). Porque al consumidor de a pie no le parece lógico que sea igual beber un fermentado que un destilado, equiparando bebidas alcohólicas de 5 grados de alcohol a las de 40. Y sin embargo, en esta cuestión, parece ser que sí hay consenso. Es igual, a efectos de riesgo de cáncer, tomar un chupito de whisky que dos copas de vino. El tipo de alcohol, el "qué" no tiene valor. Es el "cuánto" y el "cómo" lo determinante.

Benítez nos explica que "el problema del alcohol y el cáncer viene porque el etanol, que es el componente que tienen las bebidas con contenido alcohólico (sea cerveza, vino, sidra o whisky), en el organismo sufre un proceso nutricional y se transforma en una partícula presuntamente cancerígena, que es el acetal-aldehído. Y eso es así con independencia del origen del alcohol. La clave está en cuánto consumes y en cómo consumes el alcohol".

Pero para la conocida como *La liga antialcohol* esto no es así. Da igual el qué, el cuánto o el cómo. Si es alcohol, es nocivo para la salud y dañino para la sociedad. Esta tendencia viene de atrás y se origina en el mundo anglosajón. Herencia del Movimiento por la Templanza que surgió del protestantismo del norte de Europa en el siglo XVIII, sigue teniendo una importante vigencia, sobre todo en los EEUU, convertido en una corriente antialcohol que aboga por el consumo cero como una única medida segura, avalada por sus propios estudios científicos (y apoyados por magnates tan carismáticos como Gates) y figuras-referente.

En España, entre los detractores del alcohol más populares encontramos a

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

Juan Revenga, dietista-nutricionista, biólogo, consultor y profesor en la Universidad de San Jorge (Zaragoza), colaborador habitual de El Comidista de El País y que ha demonizado en numerosas ocasiones el consumo de alcohol, acusando al sector de las bebidas alcohólicas en España de ser un poderoso lobby, un "lobo con piel de cordero, (...) impulsores de un mensaje retorcido y envenenado: la promoción del grandilocuente lema del consumo moderado".

Lo cierto es que en los últimos años se ha vuelto algo habitual encontrar en los medios noticias sesgadas, intencionadas, de uno y otro bando, basadas en investigaciones y contra investigaciones respecto a los temas nutricionales en general y al alcohol y la salud en particular, y que no han hecho sino crear una sensación de duda en el consumidor.

Cabe recordar la información que se hizo viral y que fue rápidamente desmentida por el sector del vino, que sostenía que beber vino tinto protegía de la COVID-19. En temas de salud el rigor ha de ser absoluto y no se puede, no digamos ya mentir, sino ser inexacto o manipular la información para que la balanza se incline hacia uno u otro lado.

LA CIENCIA DEL VINO

La preocupación por ofrecer datos veraces y científicos respecto a este tema ha hecho que España sea el país europeo que lidere las investigaciones sobre vino y salud, con un total de 1.906 investigaciones entre 2000 y 2020. Así lo señala el análisis realizado por la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición (FIVIN), que además, en colaboración con la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), ha creado un portal web que es un observatorio de todo lo que sobre vino y salud se publica.

Así, en www.lacienciadelvino.com, tanto profesionales como consumidores o investigadores encontrarán las últimas investigaciones respecto al vino y la salud, junto a noticias publicadas al respecto, que son sometidas al análisis de un comité científico. Este comité, con rigor y ciencia, las avala o rebate de manera sencilla pero precisa.

Ojeando entre sus archivos encontraremos diversas investigaciones, entre las que destacan las relacionadas con beneficios cardiovasculares del vino tomado con moderación y en el entorno de la dieta mediterránea, que actualmente son las avaladas científicamente. "Son muchos los estudios que han demostrado, con muy alto nivel de evidencia científica, que la población que sigue esta dieta tiene una menor incidencia de enfermedades cardiovasculares, diabetes, hipertensión arterial, obesidad, enfermedades neurodegenerativas e incluso determinados tipos de cáncer", explica el profesor Ramón Estruch, coordinador científico del estudio Predimed (Prevención con Dieta Mediterránea) y portavoz del comité científico de la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición (FIVIN).

EN LOS ÚLTIMOS AÑOS SE HA VUELTO ALGO HABITUAL ENCONTRAR EN LOS MEDIOS NOTICIAS SESGADAS, INTENCIONADAS, DE UNO Y OTRO BANDO.

Según explica el experto "el vino es el responsable del 20 por ciento de los efectos saludables de la dieta mediterránea por sus sinergismos con otros alimentos claves de este modelo de alimentación y estilo de vida". Añade que "la mayor longevidad que presentan los bebedores moderados de vino se asocia tanto a su bajo contenido en alcohol como a su riqueza en polifenoles, como el resveratrol, entre otros". Sin hablar del conocido como 'efecto matriz', mediante el que los efectos beneficiosos del vino se multiplicarían y los perjudiciales (si los hubiera) se amortiguarían, gracias a la presencia de nutrientes con efectos saludables como los antioxidantes, fibra, ácidos grasos insaturados, folatos...

VINO Y COLESTEROL

Entre los últimos estudios científicos españoles sobre vino y salud, hay que destacar el que señala que el vino podría reducir los niveles de colesterol total en mujeres en la posmenopausia y prevenir los accidentes cerebrovasculares. A principios de 2021, un grupo de investigadores de varias universidades (Barcelona,

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

Madrid, Navarra…), en colaboración con el departamento de Nutrición de Harvard y el Hospital de Vitoria, publicaron en la revista Nutrients los resultados de un estudio que sugiere que el consumo de vino podría tener un efecto positivo en los niveles de colesterol total y colesterol LDL de las mujeres en la posmenopausia.

Por otro lado, varios departamentos de neurología de diferentes hospitales del norte de España publicaron un estudio en la revista Cerebrovascular Diseases, cuyos resultados concluyeron que seguir la dieta mediterránea (que incluye al vino en las comidas) se asociaba a una menor incidencia de ictus, ya que ayudaría a la recuperación neuronal tras la isquemia, entre otros puntos.

Eso sí, la mayoría de los investigadores advierten de que, a pesar de que tomar de forma moderada vino en las comidas puede tener beneficios para nuestra salud, este no es suficiente motivo para que alguien que no bebe comience a hacerlo.

LA MODERACIÓN ES LA CLAVE

Wine in Moderation (WiM) es un programa europeo que promueve la responsabilidad en el consumo del vino y que en España está gestionado conjuntamente por FIVIN (Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición) y FEV (Federación Española del Vino). El objetivo de esta plataforma es informar sobre los riesgos sociales y de salud de un consumo excesivo y al tiempo educar en un consumo responsable y moderado, enmarcándolo en nuestra forma de vida y hábitos alimenticios, lo que se conoce como la dieta mediterránea.

Pero ¿qué es beber con moderación? Viene a la mente el simpático meme de una mujer tomándose su copita diaria de vino, que no era otra cosa que un copón del tamaño de un niño de tres años. Y es que lo de dos copas al día si eres mujer o tres copas si eres hombre… puede llevar a malinterpretaciones. Especifiquemos, pues. A nivel europeo y mundial, un consumo moderado se establece en hasta 300 mililitros de vino con 12,5% vol. de alcohol para un hombre (tres copas estándar) y hasta 200 ml de vino con la misma graduación (esas 2 copas) al día para mujeres, aunque dependerá básicamente del peso de cada persona. Por supuesto, quedan fuera de los parámetros de ingesta de alcohol los menores, las mujeres embarazadas, tratamientos con ciertas medicaciones y aquellos que vayan a conducir. Además WiM recomienda ese consumo moderado asociándolo a las comidas, alternando cada vaso de vino con uno de agua y evitando beber más de cuatro copas en una sola ocasión.

EL FUTURO DEL VINO

Atrás quedaron los tiempos del vino como bebida medicinal, de la quina Santa Catalina, de las tostadas de vino y azúcar, de los grandes consumos per cápita. Hay que mirar hacia delante, elaborar estilos de vino adaptados a los nuevos perfiles de consumo, más saludables, cada vez más vinculados a la tierra, de más calidad y diferenciación frente a cantidad. Y al tiempo dar su espacio, por qué no, a las tendencias *healthies* de los vinos de baja graduación alcohólica o incluso desalcoholizados. Solo hay que mirar hacia la industria cervecera y ver la cuota de mercado que tiene su 0,0.

HAY QUE MIRAR HACIA DELANTE, ELABORAR ESTILOS DE VINO ADAPTADOS A LOS NUEVOS PERFILES DE CONSUMO.

De nada sirve enrocarse pero, para el director general de la FEV, tampoco se puede bajar los brazos y dejar que se demonice la industria del vino, que es, entre otras muchas cosas, el gran fijador de población rural de la España vaciada.

Moderación y adaptación, sin perder la esencia, son para él la clave: "El propio sector tiene que estar comprometido en la defensa del consumo moderado. Los tiempos han cambiado, hay cosas que evolucionan. Somos los primeros que debemos defender el consumo moderado y en el marco de una dieta. Tenemos que demostrar a las autoridades que somos un sector responsable, igual que debemos defender lo nuestro y no admitir simplificaciones ni datos que no son verdaderos. Tenemos que luchar por lo que sabemos que nos merecemos, pero admitir los factores que nos ayudan a esa adaptación". ■

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

FAMILIA

LUIS CAÑAS

BODEGAS Y VIÑEDOS

SIEMBRA EL CAMBIO

«Siembra el cambio» es un proyecto de Familia Luis Cañas, que tiene como meta conservar y mejorar la biodiversidad en los viñedos de Rioja Alavesa.

"Desde 2021, 130 personas se han movilizado para plantar cerca de 300 árboles en viñedos de Rioja Alavesa

En edad madura estos árboles retendrán al año una media de 50 Kgs de CO_2 cada uno"

Desde 2021

Agradecemos la participación de:

María Ángeles y Vera/ Marga, Javier, Ainara, Jorge, Igor, A/ex, Enzo, y Abril/ Antonio/ Felicitas y Rogelio/ Begoña / Emilio, Paula y Unax / Aritz, /rache, Maialen y Xabier / Arkaitz, María, Paola y Antía / Roberto, Miguel, Alazne y Naia /Aitor, Aimar, Ibai y Luis/ Gorka, Jorge y Sara/ Jorge, Miguel Angel, Asier, Ángel, Paula y Paola / Luis Antonio/ Iñaki, Naia, Naroa y Miren/ Antonio y Iker /Francisco Gil y Txispas / Manuel/ Carmelo y Roque/ Eduardo, Mark y Lukas /Ernesto, Belén y Sofía / José Miguel, Gonzalo, María y Mikel /Faustino/ Jorge, Angel, Paula y Nora/ Gorka, Esther, Maider y Aitor / Alejandro, Fernando y Alejandro/ José Angel y Joseba / Aitor, Luken, Aimar y Mikel / José Angel, Pedro Alberto, Gloria y Amparo / Eduardo, Marga, Laura y Lone / Alicia, Cipri y Nayla /Alejandro/ Unai / Garikoitz y Kimetz / David y Gontzal / Alfredo, Gema, Iván y Nicolás/ Miguel Angel/ Pedro Pablo y Eunate / Donato / José Luis /Txelus /Txema /Sonia/ Marcos/ Tomás Luis/ Daniel / Pantxo / Mark / Luis Ayala

¿Y TÚ, SIEMBRAS CON NOSOTROS?

MARÍA PILAR MOLESTINA

¿SERÁN SEIS?

>> No contentos con acotar los cuatro sabores principales que nos sabíamos todos y habíamos estudiado y experimentado no solo en la cata profesional, solo hace unas décadas el umami vino a admitirse como otro sabor principal que debía sumarse a estos cuatro ya conocidos. Empezamos así a hablar de cinco sabores generalmente admitidos. Kikunae Ikeda, profesor japonés de la Universidad Imperial de Tokio, consiguió separarlo y darle DNI propio en 1908.

Ha pasado mucho tiempo desde entonces y aunque para él fue un viaje de investigación gustativo por la gastronomía japonesa hasta llegar a sus conclusiones (del *kombu* al *dashi* y a las setas *shiitake* que ahora se venden también por todo occidente), no fue hasta los estudios posteriores de Shintaro Kodama, discípulo suyo, que esta información llegó ya digerida a Occidente. Kodama terminó por relacionarlo con el glutamato y, con esa relación, se simplificó el tema para mejor entendimiento de los simples mortales, que no estudiosos. Confirmó que los productos con umami, que viene del japonés –sabroso– y se refiere a delicioso, intenso y distinto, añadido a los cuatro sabores principales daba una vuelta de tuerca más al sentido del gusto.

La teoría de que se aplique a un gusto intenso y delicioso la entiendo, pero al menos a mí, me resulta difícil aislarlo y me parece un poco abstracto.

En teoría puede aplicarse igualmente a unas anchoas, a unas setas o a una salsa

y eso me despista. Hay quien lo vincula directamente con la salsa de soja o el pescado seco y parece que esto es lo más de lo más del umami.

Pues si éramos pocos… ya se sabe. Nos llega la confirmación de que definitivamente hay otro sabor más: el amiláceo.

Como todos los mortales del siglo XXI me fui a la Wikipedia para aclararme un poco más ya que el palabro solo me suena a almidón, pero la enciclopedia despacha el término en seis líneas que no se refieren siquiera al sentido del gusto. Una vez más me decepciona y me recuerda que es lo último que debo consultar.

Para ser profesional de lo mío, me dirijo a la fuente. En este caso, es un estudio realizado en la Oregon State University, dirigido por la profesora Juyun Lim y refrendado por una tesis doctoral muy valorada (no la he leído porque mi profesionalidad todavía no ha llegado a ese punto, lo siento). En todo caso, el estudio, tras una larga investigación con un panel de 22 catadores, determinó que los humanos somos capaces de distinguir hasta seis sabores distintos, incluyendo el amiláceo. ¡Uno más que lo que se tenía pensado hasta el momento!

La RAE por otro lado, recoge que la palabra amiláceo define todo aquello que "contiene almidón o se parece a esa sustancia", lo que nos da una pista de las características de este

nuevo sabor y me reconcilia con la RAE, que muchas veces me parece un plomazo con poco sentido de la realidad de la calle. Lo que el estudio de la Oregon State University viene a demostrar es que somos capaces de detectar el sabor único y diferenciado de los carbohidratos.

Dice el estudio que "la idea de que solo hay cinco categorías de sabor ha sido cuestionada en los últimos años por la evidencia de que los roedores pueden detectar otros químicos de importancia como el calcio, la grasa y los productos de hidrólisis del almidón y ellos dan una pista". Hay investigaciones en curso para determinar si el calcio y la grasa también pudieran ser un sabor en sí

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

mismos tal y como lo reconocen los ratones de laboratorio.

El panel de catadores probó soluciones líquidas con distintas proporciones de oligómeros de glucosa (léase hidratos de carbono) y se dieron cuenta de que todos identificaron un sabor, aparte de los cinco conocidos, que se relacionaba directamente con el pan o el arroz.

Conclusión (evidentemente con más detalles y experiencias): comprendieron y demostraron que el sabor amiláceo se parece a los sabores que reconocemos al comer masas y reconocibles en el pan, la pasta, la pizza o unas simples patatas fritas.

Este estudio, es la primera demostración de que "los humanos pueden probar oligómeros de glucosa a través del sistema gustativo, sin el efecto de confusión de la amilasa salival y otras señales sensoriales como el olor o la textura del alimento".

De todos modos, queda mucho camino que recorrer antes de que el amiláceo sea un sabor admitido más. La propia profesora Lim dice que, aparte de que la primera condición es que el sabor sea reconocible, debe provocar una respuesta fisiológica útil en el individuo y debe tener su propio conjunto de receptores en la lengua. Esto último parece ser el punto débil del amiláceo, pero todo es cuestión de tiempo y de seguir con las experiencias.

Hay mucha investigación en camino y, así como Lim declara que sus principales intereses de investigación se encuentran en las áreas de percepción del gusto y el olfato, dos de los principales componentes de la percepción del sabor y su impacto en el comportamiento de ingestión, hay otros investigadores, como Michael Tordoff del Monell Chemical Senses Center de Philadelphia, que desde hace años trabaja en descubrir si somos capaces de distinguir otros gustos como el sabor metálico de la sangre o el de las bebidas con gas.

La empresa Ajinomoto también se ha volcado en la investigación y su equipo, dirigido en el laboratorio por el doctor Yoichi Ueda, lleva muy adelantado el estudio que identifica el kokumi (rico, en japonés), que sería un séptimo sabor que resume los anteriores y sintetiza la sensación global positiva que se percibe. Quizás sea más una sensación que un sabor, aunque este grupo de investigación, al contrario que Lim, ha demostrado que existen en nuestra lengua receptores de calcio, que son los identificadores del kokumi.

De momento, en cata podemos seguir hablando de recuerdos o notas de panadería que es una frase que levanta alguna ceja de vez en cuando, pero si encima tenemos que hablar de las notas amiláceas del cava, por ejemplo, veo que vamos directamente al pilón. ■

NUEVOS EN LA PLAZA

VINOS DE GUANAJUATO

MÁS QUE NACER, SE PUEDE DECIR QUE EL NOMBRE DE GUANAJUATO ESTÁ EN FASE DE GESTACIÓN DENTRO DEL MAPA DEL VINO DE MÉXICO Y ES APENAS UN CIGOTO EN EL PANORAMA MUNDIAL. PRÁCTICAMENTE TODO ES NUEVO EN UNA ZONA EN LA QUE MÁS DEL 95 POR CIENTO DEL VIÑEDO SE HA PLANTADO EN ESTE SIGLO. NUEVO MUNDO EN ESTADO PURO.

TEXTO Y FOTOS: A. PROENSA

ESTO NO ES PUBLICIDAD

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

Cuna de Tierra

Sólo 250 hectáreas de viñedo, 18 proyectos bodegueros con diferentes filosofías y en distintas fases de desarrollo, que apenas superan el centenar de marcas, altitud que ronda los 1.900 metros sobre el mar, clima semicontinental y semidesértico, con gran variación en las temperaturas día-noche, temporada de lluvias que coincide con la maduración, viñedos modernos, muchos tipos de uva en ensayo sobre una gran variedad de suelos, cultivos con riego en el árido fondo del valle. Pinceladas para dibujar un nombre desconocido, casi recién nacido para el vino, pero con un crecimiento que, a pesar de sus cifras mo-destas, en lo que va de siglo ha llevado a Guanajuato de la insignificancia a ser la cuarta región vinícola de México.

En cualquier visita a Guanajuato, enseguida aparece el nombre del cura Hidalgo, cabeza más visible del movimiento iniciado en 1810 en la actual ciudad de Dolores Hidalgo que llevó al país a la independencia. Un movimiento que ya se gestaba en la región pero que tuvo un detonante vinícola.

En la zona se sostiene que fue el escenario de la plantación de los primeros viñedos mejicanos, pero lo cierto es que ese título le corresponde al cálido entorno de Monterrey, donde los españoles plantaron viñas en los primeros años del siglo XVI, y al entorno de Ciudad de México, donde el propio Hernán Cortés impulsó el cultivo: el decreto del conquistador firmado el 20 de marzo de 1524, en el que ordenaba la plantación de mil vides anuales en cada encomienda, se puede considerar la partida de nacimiento del vino mejicano.

Con ese respaldo el cultivo de la vid y la producción de vino en Nueva España cobró un impulso importante y fue respondido por una creciente demanda. Llegó a preocupar a los productores de la metrópoli, tanto que consiguieron que en 1595 Felipe II ordenara arrancar las viñas para imponer el consumo de vinos traídos de Europa. La ordenanza tuvo más respuesta en unas regiones que en otras

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

y Guanajuato fue de las que vio desaparecer las viñas por completo. En la desértica región había abundantes minas de oro y plata, como las de la legendaria Potosí, lo que la convertía en lugar estratégico, férreamente controlado por la corona española. Eso hizo imposible la pervivencia de la prohibida actividad vitivinícola.

UN CURA LEVANTISCO

Con el tiempo algunos intentaron esquivar la prohibición. Entre ellos estaba Miguel Hidalgo, párroco de Dolores, que en 1793 recuperó la vid en la región, se dice que con plantas procedentes de Rioja, e introdujo a los indígenas en su cultivo. En 1809 el virrey Francisco Xavier Venegas ordenó destruir las viñas como parte de la represión del movimiento independentista del que Hidalgo era simpatizante. Eso radicalizó las posiciones del cura, que fue impulsor del Grito de Dolores, el 16 de septiembre de 1810, inicio de la guerra de la independencia. El apodado *padre de la patria* sería apresado y fusilado al año siguiente. México tardaría once años y diez días en alcanzar la independencia.

A pesar de que ese hito histórico lo convierte en un símbolo, la situación del viñedo guanajuatense no varió con la independencia. Cuando Porfirio Díaz llegó al poder, en 1884, después de presidir el país en etapas anteriores, sólo consta la existencia de una bodega en la zona, fundada en 1870 en Dolores y dedicada a la producción de vino para consagrar. Durante el *porfiriato*, la influencia que Francia y su cultura ejercían en el presidente del país propició un impulso al viñedo, importante en otras zonas pero poco visible en Guanajuato.

Así, al finalizar el siglo XX sólo había 10 hectáreas de viñedo y tres bodegas en Guanajuato: Cava Manchón, fundada en 1978, y dos estrenadas en el mismo 2000, Cuna de Tierra y la excéntrica Vinícola Toyán. El inicio del desarrollo de la zona se produjo a partir de 2010. Ese año había en marcha cinco bodegas más y 50 hectáreas de viñedo. Sólo cinco años más tarde el viñedo había crecido hasta las 250 hectáreas para

Cuna de Tierra

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

Viñedos San Lucas

abastecer a 18 bodegas que producen en torno a 700.000 botellas anuales de vino con una gama total de algo mas de 130 marcas.

En la actualidad el viñedo ocupa 450 hectáreas, de las que un tercio aún no están en producción y apenas hay 25 en cultivo ecológico. Actúan 29 bodegas, todas excepto una en la mitad norte del estado y la mayor parte en Dolores Hidalgo y San Miguel de Allende, que son también los principales distritos vitícolas, con 140 y 150 hectáreas de viñedo, respectivamente.

SIERRA GORDA

Guanajuato se encuentra en el vértice sur de la Y que forman la Sierra Madre Oriental, que en la zona llaman Sierra Gorda, y la Sierra Madre Occidental, la espina dorsal del país azteca, unidas en el sur por el denominado Eje Neovolcánico o Eje Volcánico Transversal, con montes que pueden rondar los 3.000 metros sobre el mar. Es un altiplano, con una altitud de cerca de 2.000 metros de aspecto desértico, con ríos secos la mayor parte del año.

Las lluvias, en torno a 500 mm. al año, se asocian a la formación de los huracanes caribeños y se concentran en verano, en pleno envero. En el clima tiene influencia el río Laja, seco casi todo el año pero abre el paso a corrientes de aire que mitigan el carácter desértico y aportan cierto matiz continental. Las heladas no suelen pasar de febrero, un mes antes de la brotación de las viñas.

Los viñedos no se plantan en laderas sino en el llano, en valles muy poco fértiles en los que la viña pugna en ocasiones con los cactus, que en algunas zonas forman auténticos bosques impenetrables. Hay una amplia variedad de tipos de suelo, aunque priman las texturas arenosas, casi de arena de playa, arcillas y zonas de tierra volcánica.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

El clima seco y cálido provoca una fuerte evapotranspiración, lo que hace imprescindible el riego, pero la época de lluvias disminuye las horas de sol en verano, que entre el envero y la vendimia se sitúan por debajo de los valores de Burdeos. En la zona consideran una producción de 7.000 a 8.000 kilos por hectárea como corta y destinada a elaborar vinos top. El agua, su disponibilidad y su gestión, se considera el mayor impedimento para el desarrollo de la región. El cambio climático, que favorece el ciclo de la vid, plantea un serio problema con el agua.

Viñedos San Miguel

El desierto es el enemigo número uno de un viñedo al que acechan también las hormigas, los pájaros y las abejas. Hay pocos frutales en la región y la protección del viñedo con mallas es obligada, tanto para defenderlo de aves e insectos como para protegerlo del granizo, que aparece con las primeras lluvias, hacia el mes de mayo.

PROYECTOS LUJOSOS

En el capítulo de las variedades de uva, en una primera fase se plantó bastante Cabernet Sauvignon, pero está en retroceso por su tardía maduración: hacia el 15 de septiembre, cuando aquí la vendimia empieza a finales de julio. Se tienen por zona de tintos, con Cabernet Franc como la variedad predilecta, pero el impulso de los espumosos favorece la plantación de blancas, como Xarel·lo (a imitación de la vecina Querétaro, donde hay bastante), Chenin Blanc y una incipiente corriente de Albariño.

No hay en la región un comercio habitual de uva; sólo una empresa se dedica en exclusiva a la producción de este fruto para vender a las bodegas elaboradoras. No obstante, sí se da compraventa de uvas entre las bodegas. Todas tienen por tanto, viñedo propio, en su mayor parte viñas muy jóvenes integradas en proyectos que pueden ser casi faraónicos, con casos, como Viñedo San Miguel o Viñedos Tres Raíces, algunos impulsados por constructores y comerciantes de distintos sectores, que recuerdan vivamente al impulso de las *bodegas del ladrillo* vivido en España en los primeros años de este siglo.

En la misma línea monumental se puede incluir la singular Vinícola Toyán, una de las más antiguas de Guanajuato. Consagrada al viñedo ecológico, con un vino natural que se puede enmarcar entre los vinos naranjas, y que hace alarde de una especie de culto a la tierra que permite

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

pensar en cierta sectas de la California *hippie*. El patio de la bodega está presidido por un gigantesco disco que reproduce el aspecto de un ovni que vio el propietario de la empresa. Es una de las pocas que vende parte de su producción de uva, con bastante buena fama entre las bodegas de la zona por su calidad.

Otra de las históricas, y entre las que destacan por la calidad de sus vinos, es Cuna de Tierra, que dice ser la tierra en la que estaban las viñas del cura Hidalgo que mandó arrancar el virrey. Su nombre hace referencia a ser "la cuna de esta nueva tierra de México".

Hay también un proyecto singular con cierto acento español. En Viñedos San Lucas tiene participación la familia Nozaleda, propietaria de Enate. Propone un sistema singular: es una hacienda amplia, dividida en parcelas en las que se han construido viviendas y se han plantado viñas. Se vende la casa con el aliciente de ser viticultor y la bodega elabora el vino, en una suerte de maquila, o compra la uva.

El sistema tiene seguidores. Es el proyecto que tiene Viñedo Tres Raíces, una gran hacienda con aspecto de rancho ganadero, y también en Viñedo Los Arcángeles, quizá la mejor bodega de Guanajuato, con la familia Ruiz al frente, Ulises padre en la dirección y Uises hijo como uno de los jóvenes enólogos destacados de la región.

Como cierre, una curiosidad: las empresas vinícolas se bautizan como "viñedo" o como "vinícola" y no como bodega. En la zona el término bodega equivale a almacén de cualquier mercadería o a nave industrial. ■

Familia Ruiz, Viñedo Los Arcángeles

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

MACERACIÓN

FRESCO TINTO DIRECTO

CARBONICA

UN SISTEMA ANCESTRAL DE ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS QUE SE MANTIENE, SOBRE TODO, EN RIOJA ALTA Y RIOJA ALAVESA PERO SE HA EXTENDIDO A OTRAS ZONAS Y A OTROS TIPOS DE VINO. ALGUNOS FALSOS MITOS PLANEAN SOBRE UNA ELABORACIÓN QUE ES CASI UN TIPO DE VINO EN SÍ MISMA Y QUE OFRECE, LIMPIO Y POTENTE, EL CARÁCTER FRUTAL DE LA VARIEDAD EN VINOS FRESCOS, QUE LLEGAN LOS PRIMEROS DESPUÉS DE LA VENDIMIA.

TEXTO: A. PROENSA

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

"Cuando estudié enología en la Escuela de la Vid de Madrid, en los primeros años ochenta, la maceración carbónica se estudiaba como método moderno de elaboración de vinos. Mi sorpresa fue cuando descubrí que era así como hacía el vino mi padre, mi abuelo y todo el mundo en mi tierra". Así cuenta su primer contacto con la expresión *maceración carbónica* Marcos Eguren, creador de vinos como Amancio, Teso la Monja, La Nieta o El Bosque, que también mantiene el juvenil Murmurón, el tinto de siempre... o casi. "Es el vino que le gusta a mi padre y el que tomamos en casa en cualquier ocasión y cuando nos apetecen vinos más ligeros".

Tinto perfecto de barra, para el aperitivo y la tapa, para los platos ligeros de verano. Se toma fresco, a temperatura ambiente de la bodega o de la taberna. La tradición dice que ha de conservar algo de la chispa de la fermentación, lo que refuerza la sensación de frescura que proporciona su carácter frutal, matizada por una elaboración que tiende a dar vinos algo más bajos de acidez que una elaboración de las que ahora son consideradas más convencionales.

Sin embargo, hay que recordar que la elaboración por maceración carbónica era el sistema ancestral en gran parte de España. Se ha conservado sobre todo en Rioja a pesar de ser la región vinícola en la que tuvo más influencia la modernización de los sistemas de elaboración al adoptar el llamado *método Médoc*: elaboración con uvas despalilladas, es decir, separadas del raspón, separación de sólidos mediante trasiegos, estabilización por crianza en barrica, filtración, etcétera.

Ese sistema dio lugar a los llamados *vinos finos de Rioja*, padres del estilo actual que conocemos en la región y que se extendió al resto de España. Los campesinos riojanos, sin embargo, mantuvieron el sistema tradicional y siguieron elaborando lo que, por contraposición a las nuevas elaboraciones, debían ser *vinos bastos*. Y la mantuvieron no sólo para consumo propio, sino también para vender sus excedentes a las bodegas más grandes, de manera que no pocos de los *vinos finos de Rioja* llevarían en su composición una porción más o menos nutrida de *vinos bastos*.

DESCUBRIMIENTO FRANCÉS

Toda esa tradición quedó encerrada en casa. A partir de los años setenta del siglo XX tuvo lugar una vuelta a ese sistema... desde Francia. Los productores de la zona de Beaujolais, vecina de la Borgoña pero con la uva Gamai como protagonista en lugar de la borgoñesa Pinot Noir y con vinos de mucha menor entidad, fama y cotización (hay algunos notables *cru* o subzonas del Beaujolais, como Moulin-au-Vent, con calidad considerable), *descubrieron* la maceración carbónica como vía para poder disponer del vino joven pocas semanas después de la vendimia. Con tal argumento, y la colaboración del siempre sediento mercado británico, lanzaron el popular *beaujolais nouveau*, con toda una fiesta en torno a la salida de los primeros vinos a los mercados de todo el mundo.

Al mismo tiempo se proclamaron con todo descaro *padres de la maceración carbónica* y pusieron nombre a tal paternidad. En los tratados se dice que ya en 1872 Louis Pasteur, que debe de ser *el abuelo* del sistema, dejó constancia de la actividad de las enzimas en la transformación de los azúcares en alcohol. A mediados de la década de los treinta del siglo pasado el francés Michael Flancy inició la investigación específica del proceso, estudios continuados por su hijo, Claude Flancy. El libro *La vinificación por maceración carbónica*, firmado por ambos *padres de la maceración carbónica*, es seguramente el que estudió Marcos Eguren para aprender el sistema más *moderno* de producción de vinos tintos jóvenes.

AUSENCIA DE OXÍGENO

La maceración carbónica puede ser definida como fermentación alcohólica enzimática intracelular en racimos enteros producida en ambiente anaerobio. Por las condiciones en las que tiene lugar la elaboración, es necesario partir de una fruta muy sana, de vendimia manual para que no haya rotura de granos ni se inicie una fermentación precoz en medio líquido. Se transportará en cajas o recipientes de pequeño tamaño y con todo cuidado para conservar enteros los frutos, que se volcarán, también con el mayor cuidado, directamente a los depósitos, sin pasar por tolvas autovaciantes, bombas de vendimia ni, por supuesto, despalilladoras. Los depósitos de fermentación han de ser de

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

baja altura por las mismas razones de mantenimiento de los racimos y frutos enteros. El depósito tradicional, construido en piedra o mampostería, es el *lago*, que aún se conserva en muchas bodegas de Rioja.

En una maceración carbónica estricta se busca que todos los granos permanecen enteros, sin que se produzca salida del mosto. No obstante, es normal que, por el peso de la vendimia o por decisión del elaborador, se rompan algunos de la parte inferior e inicien la fermentación en medio líquido, lo que facilita el desprendimiento de carbónico y la saturación de anhídrido carbónico en el depósito por desplazamiento del aire, más ligero. El proceso de desarrolla con un nivel de anhídrido carbónico de más del 50 por ciento en la atmósfera del depósito.

FERMENTACIÓN ENZIMÁTICA

En ese ambiente no se desarrollan las levaduras. La fermentación se produce por intervención de enzimas en tres fases: la primera es la transformación del ácido málico en ácido pirúvico que, a su vez, es metabolizado por otras enzimas para dar lugar a acetaldehído y etanal; se producen además otros compuestos no *alcoholizables*, como glicerol, ácido succínico o ácido acético, además de ácidos, como fumárico, aspártico, shiquímico y otros, que intervienen de forma importante en los aromas a pesar de no tener una presencia cuantitativamente destacable. Otro grupo de enzimas transforma acetaldehído y etanal en etanol. En este proceso se produce CO_2 que sale a la atmósfera y desplaza al aire y también se absorbe por el mosto en fermentación y participa en el metabolismo enzimático.

La segunda transformación es provocada por la actividad de enzimas *pectolíticas*, que actúan sobre las paredes celulares de los tejidos vegetales. Esos tejidos pierden consistencia y se produce una difusión de polifenoles del hollejo hacia la pulpa, donde se disuelven partículas aromáticas y colorantes (copigmentación), todo ello aún con la uva entera; la acción de esas enzimas provoca un ablandamiento de los tejidos vegetales y un auto-

TINTO **EXCÉNTRICO**

Marcos Eguren, el creador de este vino, combate la idea de que los vinos de maceración carbónica no son aptos para la crianza. "En los vinos más clásicos de Rioja normalmente siempre ha entrado una proporción de este tipo de vino en sus ensamblajes. Esta proporción ha aportado elegancia y una buena parte de su complejidad. Eso sí, hay que criarlos de una forma ligeramente diferente de los de vinificación tradicional. Nuestros Sierra Cantabria reserva y gran reserva siempre llevan una parte de vino de maceración carbónica". Eguren sostiene que "podemos catar vinos de maceración carbónica con cuarenta años que están enteros y con una elegancia increíble. Tienen una temporada de dos a cuatro años que están poco definidos, que dan la impresión de haber evolucionado muy rápido y que van a morir muy pronto. Pero, cuando pasan estos años, los vinos van remontando y desarrollan aromas de envejecimiento muy finos y van creciendo por momentos hasta ser vinos finos, delicados. Hace años mi padre envejecía vinos cien por cien maceración carbónica. Por supuesto, guardo botellas de esas; a mí me entusiasman y los que lo prueban dicen que parece más un borgoña que un rioja".

SIERRA CANTABRIA COLECCIÓN PRIVADA '19

VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA. DOC RIOJA. TEMPRANILLO; 50% MACERACIÓN CARBÓNICA, 16 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS (50%) Y AMERICANO. 30 €.

97 El tinto Sierra Cantabria Colección Privada forma parte del catálogo de vinos medios en cuanto a precio de la amplia gama de elaboraciones del grupo Sierra Cantabria. Es un excéntrico por la proporción de vino elaborado por maceración carbónica, un 50 por ciento, y también tiene una crianza en barrica peculiar, a partes iguales en roble francés y americano.
Tinto con vida por delante, sugestivo y rico en delicados matices. Ahora destaca ligeramente el recuerdo de roble de calidad en un conjunto complejo, desarrollado y muy fino, con base en aromas de frutas rojas y frutillos silvestres y fondos de tinta y trufa negra muy elegantes. Con volumen en la boca, centro carnoso, taninos amables, bien equilibrado, sabroso y, sobre todo, expresivo y fino en los amplios aromas de boca y en el largo posgusto.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

estrujado de las uvas, con la liberación de una parte del mosto. El tercero de esos procesos, debido a la actividad de enzimas *proteolíticas*, es la transformación de las proteínas en aminoácidos más simples.

En ese proceso se forman las sustancias aromáticas que definen el vino de maceración carbónica. Destacan los recuerdos frutales intensos: ciruela, cereza, fresa, frambuesa y plátano, que se suman a los rasgos varietales. También son comunes olores desagradables, como los tonos vegetales que proceden de los raspones del racimo o el olor a huevos podridos, derivado de la formación de sulfuro de hidrógeno a partir de la reducción de compuestos azufrados de la vendimia. El primero de esos defectos no tiene solución pero la del segundo es sencilla: basta con la aireación del vino, aunque conlleva la pérdida o reducción de la chispa de carbónico característica, o la aplicación de un tratamiento con sulfato de cobre.

MACERACIÓN PARCIAL

La maceración carbónica no agota el proceso de transformación de los azúcares en alcohol, que ha de finalizar por fermentación aerobia. La fase inicial dura entre una y dos semanas y termina con el *descubado*, la extracción del mosto, todavía en fermentación, que se realiza en dos fases. El inicial de escurrido o sangrado, consiste en la salida del mosto-vino por la canilla inferior del depósito por simple gravedad.

En algunas zonas de Rioja a esa fracción inicial se la denominaba *esculle* y, como se dejaba abierta la canilla durante toda la noche, también se le llamaba *trasnocho*. Ambos términos han dado lugar a marcas de vinos que nada tienen que ver con la elaboración tradicional ni con una parte de esos tintos del año que era considerada de menor calidad por ser menos rica en color y grado.

Transcurrida esa primera noche, se procede al *pisado*, realizado en el sistema tradicional por un grupo de personas que se introducen en el *lago* o depósito abierto y rompen las uvas en una danza singular similar a la que ya se realizaba en el antiguo Egipto, hace más de cinco mil años. Allí se acompañaba de música;

LA CATA

TOP 10 DE LA MACERACIÓN CARBÓNICA

FRUTA A RAUDALES

ERRE PUNTO ‘21

BODEGAS REMÍREZ DE GANUZA. DOC RIOJA.
70% TEMPRANILLO, 26% GARNACHA, 4% VIURA.
9.500 BOTELLAS. 12,50 €.

94 Amplio y elegante, sólido y fresco. Muchos matices aromáticos; recuerdos de frutas rojas, frutillos, florales, regaliz, minerales, frescos herbáceos. Bien armado en la boca, con cuerpo, centro sólido y buen tanino, fresco, sabroso, expresivo.

FOS ‘21

BODEGAS FOS. DOC RIOJA.
TEMPRANILLO. 8,50 €.

93 Sensación general de madurez, serio. Aromas de frutas rojas maduras, con notas florales y delicados rasgos secundarios. Buena presencia en la boca, con cuerpo y centro carnoso, taninos maduros, sabroso, equilibrado, frutal, largo.

ARTADI TRADICIÓN ‘21

BODEGAS Y VIÑEDOS ARTADI DE LAGUARDIA. SIN IGP.
TEMPRANILLO Y VIURA. 11,50 €.

92 Cierta complejidad, paso amable, serio. Aromas de frutas bien maduras, notas florales y minerales, recuerdo de hollejo fresco al fondo. Equilibrado en cuerpo medio, centro carnoso, taninos de calidad, buena acidez, sabroso, expresivo.

31 NOVIEMBRE ‘21

BODEGAS MÁS QUE VINOS. VT CASTILLA.
GARNACHA Y TEMPRANILLO. 8 €.

92 Con carácter, fino. Aromas de cierta complejidad con amplios recuerdos de fruta madura, notas florales y fondo mineral (arcilla). Bien armado en la boca, cuerpo medio, relieve tánico amable, fresco, sabroso, expresivo, largo.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

aquí, canciones populares de los esforzados *pisadores*.

En el sistema tradicional se realiza, además, un peculiar y duro trabajo de movimiento de las pastas de un lado a otro del lago para facilitar el escurrido del mosto antes de llevar las partes sólidas, aún con un 30 por ciento o más de mosto-vino, a la prensa. En la actualidad pasa directamente a la prensa y la fracción extraída se suele mezclar con las anteriores en un depósito convencional donde finaliza la fermentación. Se busca que el vino conserve una chispa de carbónico, lo que añade dificultades para eliminar ciertos olores desagradables (tufos de fermentación, sulfuros, olores de huevos podridos), que algunos describen como propios de los vinos de maceración carbónica pero que son evitables, como demuestran los limpios y frutales ejemplos que se pueden encontrar en la actualidad en los mejores tintos de maceración carbónica. ■

MURMURÓN ‘21

SIERRA CANTABRIA. DOC RIOJA.
95% TEMPRANILLO, 5% VIURA.
50.000 BOTELLAS. 6 €.

91 Fino, jugoso, de grato discurrir. Aromas frutales de madurez muy limpios, bien definidos, directos; recuerdos de picotas maduras y frutillos silvestres, tono mineral. Con cuerpo y centro carnoso, taninos amables, fresco, sabroso, vivo.

ALBIKER ‘21

BODEGAS ALTÚN. DOC RIOJA.
97% TEMPRANILLO, 3% VIURA. 7 €.

91 Fresco y consistente, serio. Profundidad frutal, con recuerdos de uvas maduras, rasgos un tanto exóticos (fresas) y fondos minerales. Paso de boca fresco, con cierto cuerpo y lleno, equilibrado, taninos firmes, sabroso, largo.

LUBERRI ‘21

FAMILIA MONJE AMESTOY. DOC RIOJA.
95% TEMPRANILLO, 5% VIURA. 6,50 €.

91 Franco y directo, carácter frutal bien definido. Le falta un punto de pegada en la nariz pero es fino, con recuerdos de frutos de ribazo y notas de regaliz, fina vinosidad. Buen equilibrio en la boca, fresco, cierto relieve tánico, sabroso.

VINO PRIMERO ‘21

BODEGAS FARIÑA. DO TORO.
TINTA DE TORO. 6 €.

91 Expresivo y juvenil, fina vinosidad. Definido carácter frutal de buena madurez, con recuerdos de frutos de ribazo, frutas rojas y notas florales y minerales. Buen paso de boca, carnoso, taninos bien madurados, sabroso, frutal, largo.

OSTATU ‘21

BODEGAS OSTATU. DOC RIOJA.
92% TEMPRANILLO, 6% GRACIANO Y MAZUELO,
2% VIURA. 164.540 BOTELLAS. 7 €.

90 Bien armado, con prestancia. Le falta un punto de potencia y nitidez en la nariz, pero dominan rasgos finos de uvas en sazón y notas florales. Con cuerpo, consistente, equilibrado, relieve tánico de calidad, vivo, sabroso, largo.

VALLOBERA ‘21

BODEGAS VALLOBERA. DOC RIOJA.
TEMPRANILLO.
128.000 BOTELLAS. 4,70 €.

89 Carácter frutal de madurez, fina vinosidad. Aromas de frutas rojas y frutillos de ribazo maduros, marcados minerales (cal), toque herbáceo. Paso de boca fluido, viva acidez, cuerpo medio, centro carnoso, taninos firmes, sabroso.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

JOSÉ HIDALGO TOGORES

LOS VIEJOS Y NUEVOS VINOS BAJO VELO

UN TOQUE DE FLOR

ES LA ELEGANCIA DEL VELO. LA CRIANZA BAJO EL INFLUJO DE LAS LEVADURAS DE FLOR ALUMBRA RECURSOS SEDUCTORES A VINOS QUE TAL VEZ NO TENGAN GRANDES ATRIBUTOS EN SÍ MISMOS. LOS FINOS JUEGAN UN NUEVO PAPEL EN LA MESA ENTRE LOS MEJORES VINOS BLANCOS DEL MUNDO GRACIAS A SU ADORNO BIOLÓGICO, LO QUE LLEVA A PROPORCIONAR ESE TOQUE DE DISTINCIÓN A VINOS MÁS JÓVENES.

>> Larga es la tradición de los vinos elaborados *bajo velo*, más especialmente en nuestro país, donde los denominados *vinos generosos* ocupan el primer puesto cualitativo y cuantitativo a nivel mundial. Nos estamos refiriendo a los afamados vinos de la DO Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, a otros producidos en Montilla-Moriles, Condado de Huelva y Rueda, así como, en otras zonas fuera de nuestras fronteras de menor entidad.

Pero no solo la elaboración de vinos bajo velo tradicionales sigue estando de plena vigencia, e incluso actualmente con unas interesantes actualizaciones, sino que también esta tendencia se está extendiendo a otras comarcas productoras de la mano de inquietos enólogos, pero con un carácter muy diferente.

Antes de relatar unos y otros vinos, debemos explicar qué significa el término "*velo*" en un vino. Simplemente se trata del desarrollo de levaduras sobre la superficie del vino, generalmente de carácter o metabolismo aerobio, que toma visualmente el aspecto de una nata o velo de mayor o menor espesor, a veces de aspecto poco agradable.

En la ciencia de la enología, la aparición de un velo de levaduras sobre la superficie del vino está catalogado como una alteración del mismo, debido a la generación de compuestos poco agradables. Pero, en el caso de los vinos tradicionales citados anteriormente, el desarrollo de determinadas levaduras de velo o *de flor*, como también se las llama, y en determinadas condiciones muy particulares, pueden provocar una transformación muy positiva en sus caracteres sensoriales, logrando vinos excepcionales.

NORMATIVA EUROPEA

Desde el punto de vista legal, la Unión Europea clasifica los vinos generosos dentro de los denominados *vinos de licor*, y establece que su grado alcohólico adquirido no debe ser inferior a 15% vol. ni tampoco superior a 22% vol., con un grado alcohólico total no inferior a 17,5% vol. Específicamente, en la reglamentación, la denominación de *vino generoso* queda reservada a los vinos de licor secos con denominación de origen protegida elaborados total o parcialmente bajo velo de flor y obtenido a partir de uvas blancas procedentes de las variedades de vid Palomino de Jerez, Palomino Fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema y Garrido Fino; ofrecido al consumo con dos años de edad media de maduración en barricas de roble.

La elaboración bajo velo de flor se entiende como el proceso biológico que, realizado a la vez que el desarrollo espontáneo de un velo de levaduras típicas sobre la superficie libre del vino tras la fermentación alcohólica total del mosto, confiere al producto características analíticas y organolépticas específicas. La mención tradicional *Vinho Generoso* solo podrá utilizarse para los Vinos de Licor con denominaciones de origen protegidas Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal y Carcavelos.

Quizás los vinos más conocidos y afamados del mundo con crianza bajo velo son los que pertenecen a las denominaciones de origen protegidas Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, todos ellos vinos generosos secos, aunque algunos tienen crianza oxidativa total o parcial, así como también otros son dulces que están encuadrados como vinos generosos de licor.

En la elaboración de estos vinos se parte de un vino blanco obtenido de las variedades autorizadas antes citadas, cultivadas en los municipios registrados y con las prácticas de cultivo reglamentadas; su graduación alcohólica debe estar en torno a los 15% vol. de alcohol, conseguido bien mediante el enriquecimiento con alcohol vínico (*encabezado*), o bien, de forma tradicional, por concentración de azúcares del mosto, sometiendo a la uva antes de su procesado a una exposición al sol, conocida como *soleo* o *asoleo*.

VELO REVELADOR

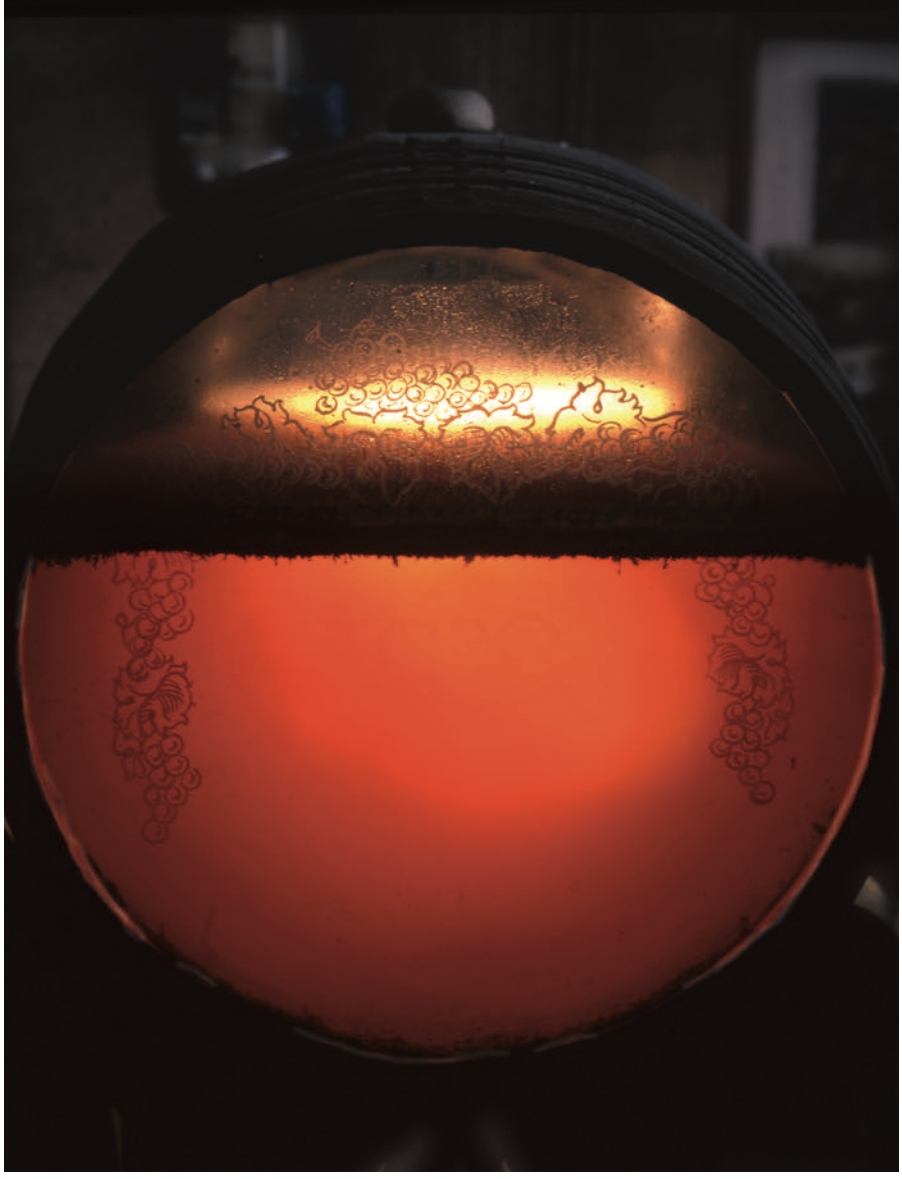
Después de terminada la fermentación alcohólica y con los vinos (*mostos*) sobre

sus lías, hacia los meses de febrero a marzo, se procede a realizar una primera clasificación, donde los mejores vinos se *encabezan*, si fuera necesario, con alcohol vínico hasta alcanzar una graduación alcohólica adquirida en torno a los 15% vol. Los vinos no aptos por no llegar al nivel de calidad exigible, se destinan a otros fines, como al consumo de vinos de año, o a la elaboración de vinagres o incluso a la destilación para la elaboración de los brandy o para obtener aguardiente vínico que se emplea en la operación del encabezado de otros vinos.

Los vinos elegidos son trasegados para despojarlos de sus lías y a continuación se introducen en las tradicionales botas de madera de unos 500 a 600 litros de capacidad y hasta un máximo de 1.000 litros, que se llenan parcialmente en unas 5/6 partes de su volumen (80 a 85 por cien), dejando un espacio vacío donde se desarrolla espontáneamente un velo de levaduras o flor sobre la superficie del vino, o bien en ausencia de estas levaduras para los destinados a crianza oxidativa.

Al cabo de un cierto tiempo se realiza una segunda clasificación (*sobretablas*), en la que los vinos que no presentan una evolución correcta, se encabezan de nuevo con alcohol vínico hasta alcanzar de 18 a 19% vol., impidiendo de este modo la crianza biológica bajo velo, y son destinados a otro tipo de crianza de tipo oxidativo muy diferente a la anterior. Así se obtienen los vinos denominados: *rayas* y *olorosos*, con 17 a 22% vol. de alcohol.

El resto de los vinos continúan con su crianza bajo velo, con destino final en la obtención de los tipos *finos* o *manzanillas* (15% a 17% vol.), pero si durante este largo proceso, algún vino evoluciona de forma incorrecta, la crianza biológica se interrumpe con la nueva adición de alcohol vínico hasta llegar a los 18-19% vol. de alcohol. Son productos con una crianza mixta bajo velo en una primera etapa y oxidativa después, en mayor o menor proporción dependiendo del momento del segundo encabezado. Es el proceso de los tipos *palo cortado* (17% a 22% vol.), *palma cortada*, *amontillado* (16 % a 22% vol.) y *manzanilla pasada* (15% a 17% vol).



CRIANZA BIOLÓGICA

Las levaduras de flor aparecen espontáneamente sobre la superficie del vino. Se fomenta su desarrollo dejando las botas abiertas y con un apreciable hueco. Se producen dos veces al año, cuando las condiciones de temperatura son adecuadas, aunque en la zona costera de Sanlúcar de Barrameda el velo puede permanecer sobre el vino durante todo el año.

El contenido en alcohol por encima de los 15% vol. permite el desarrollo de las levaduras de flor e impide el desarrollo de levaduras aerobias indeseables que con esta graduación alcohólica no pueden vivir en este medio y que en los vinos son causantes de alteraciones y graves defectos. Entre estas levaduras indeseables, destacan los géneros Brettanomyces, Candida, y Hansenula, entre otras.

Por encima de 15% vol. de alcohol se desarrollan las levaduras de velo beneficiosas. Todas ellas pertenecen al género Saccharomyces cerevisiae según la taxonomía actual, destacando entre ellas las siguientes: Saccharomyces beticus, Saccharomyces cheresiensis, Saccharomyces montuliensis, Saccharomyces rouxii, Saccharomyces cordubensis, Saccharomyces hispánica, Saccharomyces gaditensis, etcétera.

Estas levaduras se desarrollan sobre vinos con pH comprendido entre 3,1 y 3,4. Utilizan como principales nutrientes las fuentes de carbono que de forma natural poseen los vinos, tales como glucosa, fructosa, glicerol y ácido succínico. Las necesidades en sustancias nitrogenadas son cubiertas por las sales amoniacales, sulfatos y fosfatos de amonio, así como la de determinados aminoácidos como la prolina que se transforma en ácido glutámico que favorece el crecimiento y la persistencia del velo.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

Durante este proceso de crianza se produce una disminución de la glicerina, así como, del alcohol por las evaporaciones y por su transformación en etanal hasta alcanzar niveles de 200 a 400 mg/litro, además de formarse numerosos aldehídos y otros acetales de aromas refrescantes y con notas a manzana verde. La acidez volátil puede bajar hasta 0,1-0,2 gramos/litro.

Los ácidos orgánicos también disminuyen, especialmente los ligados al metabolismo de las levaduras de flor como los ácidos pirúvico y láctico. Se han identificado determinadas lactonas, que también participan en el aroma de estos vinos, tales como la solerona o, sobre todo, el sotolón, que presenta un característico aroma a nuez o curry (cúrcuma) con un umbral de percepción de 15 µgramos/litro; se encuentra en los vinos en cantidades variables entre 80 µgramos/litro hasta 1 mg/litro. La formación de esta sustancia está ligada a la autolisis o descomposición de las levaduras; se ve favorecida por la graduación alcohólica elevada y es sintetizada a partir del aminoácido treonina.

La crianza de los vinos bajo levaduras de flor induce a un potencial redox bastante reducido del orden de 280 a 320 mV, a pesar de encontrarse dentro de un recipiente de madera permeable al aire y además con un importante hueco, que lleva a alcanzar una coloración muy pálida o amarilla pajiza, muy distinta de los tonos rojizos a caoba adquiridos en los vinos sometidos a crianza oxidativa. Las manzanillas de Sanlúcar de Barrameda permanecen casi todo el año bajo las levaduras de velo, por lo que resultan más pálidos que los finos de Jerez, en los que no todo el tiempo el vino permanece bajo las levaduras, pues debido a las mayores fluctuaciones térmicas, el velo desaparece de la superficie durante algunas épocas del año.

CRIANZA DINÁMICA

La crianza de estos vinos puede ser realizada por el *sistema de añadas*, donde el vino deberá permanecer como mínimo dos años en los envases de madera, aunque lo más normal es hacerlo por el *sistema de criaderas y solera*, método introducido en Jerez hacia la mitad del siglo XIX por el cual se obtiene una uniformidad de la calidad de los vinos en el tiempo. Las botas de 600 litros de capacidad, que contienen 500 litros de vino, se disponen en tres o cuatro alturas de diferentes nombres: *solera* o *primera escala* la que permanece sobre el suelo, y luego hacia arriba la segunda, tercera, o cuarta escala, que también reciben respectivamente el nombre de *criaderas*.

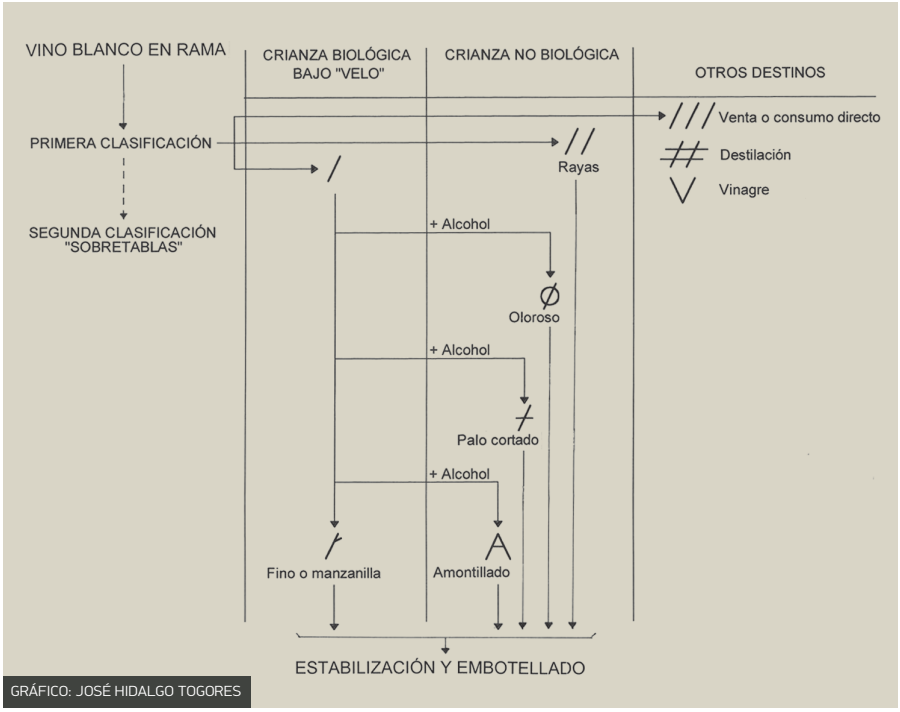


GRÁFICO: JOSÉ HIDALGO TOGORES

Todos los años se extrae de la solera como máximo un 40 por 100 del vino que se destina a su comercialización. Esta quita puede realizarse en dos o tres operaciones anuales, mejor aprovechando las épocas donde no existe velo sobre la superficie del vino. La misma cantidad de vino extraído es repuesta con vino procedente de la escala superior, y así sucesivamente hasta llegar a la última escala, donde el vino de relleno procede de la segunda clasificación. Los vinos sacados de cada escala son mezclados entre sí antes de rellenar las botas de la escala inferior; se logra de este modo una perfecta homogenización de todos los vinos contenidos en cada nivel.

La solera es la fracción de vino más antigua y de mayor calidad y además corresponde a la zona donde la temperatura de la bodega es más baja, debido a la gran altura de los edificios de las bodegas jerezanas y también a la proximidad del suelo de tierra de *albero*, que permanece humedecido mediante frecuentes riegos y el agua al evaporarse absorbe del ambiente importantes cantidades de calor.

Todos los vinos deberán poseer una "vejez promedia" mínima de dos años, calculadas por separado la crianza biológica de la crianza oxidativa, obteniendo el cociente entre las existencias de estos vinos al comienzo de la campaña y el volumen total comercializado. Nunca se podrá comercializar más de un 40 por ciento de las existencias de cada tipo de vino al comienzo de la campaña.

VINOS CLÁSICOS Y NUEVOS

La elaboración de "vinos protegidos con períodos de crianza especialmente prolongados", permite la utilización de las siguientes menciones:

- *Vinos de Vejez Calificada* de más de 30 años de vejez promedia, también llamados *Vinum Optimun Rare Signatum* (VORS).
- Vinos de Vejez Calificada de más de 20 años de vejez promedia, también llamados *Vinum Optimun Signatum* (VOS).

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

- Vinos con indicación de edad de más de 15 años de vejez promedia.
- Vinos con indicación de edad de más de 12 años de vejez promedia.

También pueden existir vinos que procedan de una única añada, elaborados sin mezcla de añadas diferentes, en los que se podrá utilizar el término *añada*, que es compatible con las menciones antes expuestas.

En esta denominación, también se elaboran otros vinos de licor, los *vinos dulces naturales*: dulce, moscatel y pedro ximénez, así como también los vinos *generosos de licor* que resultan de la mezcla (*cabeceos*) de los anteriores con los generosos secos, que dan lugar a los tipos *dry*, *pale cream*, *medium* y cream.

En estos momentos, la DO Jerez-Xérès-Sherry se encuentra en plena ebullición. Algunos operadores están desarrollando una nueva forma de entender estos vinos. En unos casos ponen el acento en la elaboración de vinos procedentes de determinados *pagos* para conseguir vinos diferenciados, como los recogidos en su reglamento. Los nombres de esos pagos son Abulagar, Ahorcado, Almocadén, Añina, Atalaya, Balbaina, Burujena, Callejuela, Campix, Carrascal, Cerro Viejo, Corchuelo, Cuartillo, Charruado, Espartina, Gibalbín, Hornillo, La Loma, Lagunetas, Lomopardo, Los Cuadrados, Los Quemados, Los Tercios, Marchanudo, Maestre, Mahina, Majadales, Majuelo, Meca, Medidora, Miraflores, Montecorto, Montegilillo, Munive, Niño de Oro, Orbaneja, Pagollano, Pastrana, Portugalejo, Punta del Águila, Santa Lucía, Tabajete, Tizón y Torrox.

En otros casos vuelven a la crianza por el sistema de añada. Y aparece, por último, la elaboración de vinos jóvenes con una leve crianza bajo levaduras de velo, tal y como expondremos más adelante.

HAY VIDA FUERA DE JEREZ

Este tipo de vinos generosos también se elaboran en otras zonas de España, como DO Montilla-Moriles, con los tipos fino (14,5% a 17% vol.), amontillado (16% a 22% vol.), oloroso (16% a 22% vol.) y palo cortado (16% a 22% vol.). También en la DO Condado de Huelva con los tipos condado pálido (15% a 17% vol.) y condado viejo (17% a 22% vol.). Para terminar en la DO Rueda, con los tipos dorado y pálido (ambos con más del 15% vol. de alcohol).

Fuera de nuestro país, también se obtienen vinos con crianza bajo velo, aunque con una menor presencia y universalidad. Destacando dentro de la Apellation d'Origine Controlée Côtes du Jura el *vin jaune* (vino amarillo), así llamado por el característico color que presenta. Estos vinos se elaboran a partir de la variedad de uva blanca Savagnin, donde se obtiene un vino base de una graduación alcohólica adquirida en torno al 12% vol. y una acidez elevada, que son introducidos en barricas con un hueco de 5 a 6 litros y cerradas herméticamente; permanecen durante seis años en cuevas o sótanos con una temperatura de 12º a 13º C, donde se desarrolla espontáneamente un *voile* (velo) de levaduras en la superficie del vino que modifica sus características, vinos con una coloración amarilla dorada intensa que los define y una importante riqueza en etanal, de 600 a 700 mg/litro, con recuerdos de frutos secos y especias. Estos vinos se comercializan en una característica botella de 62 centilitros denominada *clavelin* y se aconseja consumirlos en un plazo de 20 años después de la vendimia.

También en Hungría se encuentran los afamados vinos de Tokaj, cuyos vinos secos *szamorodni*, que se elaboran a partir de las variedades Furmint, Harslevelu y Muscat Lunel, pueden desarrollar un velo de levaduras y tomar caracteres sensoriales parecidas a los vinos descritos anteriormente.

JÓVENES CON VELO

La moda de los vinos bajo levaduras de velo se está extendiendo en estos momentos de forma viral hacia otras zonas productoras muy alejadas de su origen meridional. Muchos elaboradores, generalmente pequeños y apegados al viñedo, entre los que se encuentran algunos jerezanos, elaboran vinos generalmente blancos de añada, en los que se busca el desarrollo de un tenue velo de levaduras durante un tiempo no excesivamente largo. El objetivo de esta práctica es conseguir una cierta complejidad sensorial, que sutilmente acompaña a los caracteres varietales del vino en cuestión.

Generalmente, estos vinos no se encabezan, sino que se dejan con su graduación alcohólica natural, normalmente por debajo de los 15% vol. de alcohol. Por ello resulta muy probable, que el velo de levaduras desarrollado espontáneamente en la superficie del vino, corresponda a una levadura defectuosa, como anteriormente hemos comentado (Brettanomyces, Candida, Hansenula, etcétera) y que conducirá a la obtención de vinos poco apetecibles y defectuosos, en los que aparecen olores mohosos y terrosos, y acompañado de una acidez volátil muy importante.

La otra alternativa que cabe y sin tener que modificar su graduación alcohólica natural, es la de sembrar en el vino las mismas levaduras Saccharomyces que, de forma espontánea se desarrollan en los vinos tradicionales con crianza bajo velo de levaduras de flor. Para ello, resulta muy adecuado, conseguir una bota vieja que contuvo este tipo de vinos, donde al introducir el nuevo vino, éste se *contamina* con las buenas levaduras, y en poco tiempo aparecerá un velo de levaduras de flor que lo harán evolucionar en el sentido deseado. También resulta importante partir de un vino con una acidez elevada, que favorece el desarrollo de estas levaduras en detrimento de las indeseables.

El tiempo de crianza de estos vinos bajo velo, dependerá de los resultados a conseguir. Como hemos comentado antes, las buenas levadura de velo, en su metabolismo, forman fundamentalmente acetaldehído (etanal), que posee un característico aroma a manzana verde, así como, las lactonas sotolón y solerona antes citadas, que ofrecen unos elegantes tonos a curry (cúrcuma) y nuez. También pueden aparecer algunos aldehídos furánicos con matices a miel o cera de abeja. Lo interesante es que estos matices queden en un segundo plano respecto de los varietales que ofrece el vino a elaborar; esto se consigue midiendo muy bien el tiempo de contacto vino-velo, mediante las oportunas catas periódicas.

Cabe también destacar, que este sistema de elaboración permite reducir los niveles de sulfitos en el vino, pues las levaduras de velo tienen un interesante efecto antioxidante que se mantiene durante el tiempo que dura la crianza. ■

CÁDIZ

>> La capital gaditana es uno de esos destinos que no necesitan excusa alguna para visitarla una y otra vez. Son muchos los motivos que contribuyen a su encanto. Tiene arte en cualquier rincón. Es rica en cultura, se dice que es la ciudad más antigua de occidente, pero además es la cuna del flamenco y de muchos de sus mejores y mayores representantes. De sus monumentos son reseñables las más de cien torres miradores que aún siguen en pie (datan del siglo XVIII, el Siglo de Oro gaditano), presentes en todas las que fueron casas de los comerciantes con Indias. Entre su patrimonio, baluartes defensivos como la Puerta de Tierra (o Arco de los Blancos), los Mártires o el castillo de San Sebastián, y bonito el paseo por la barriada medieval del Pópulo, que muestra los diversos restos arqueológicos localizados y pone de manifiesto la evolución protagonizada por esta ciudad desde el siglo VII hasta nuestros días.

Por tanto, lugar estupendo para cualquier época del año, si bien es cierto que mejor antes de que el calor sea un inconveniente y, de su mano, la cantidad de gente que se instala en sus pueblos costeros. Cádiz es un lugar ideal para descubrir, disfrutar y también saborear entre vinos y tapas. Porque tampoco le faltan direcciones referentes como acreditan los lugareños que en ellas se dan cita y merecen una mención.

Producto tradicional, fresco y oferta vinícola que incluso sorprende por lo que se puede encontrar entre barras y cartas. Lo más habitual es un tapeo entre finos jerezanos, manzanillas de Sanlúcar y el variado repertorio de vinos generosos. Pero en los últimos años ha ido creciendo de una manera notable la presencia de blancos y tintos de la IGP Vinos de la Tierra de Cádiz. Se puede empezar recorrido por las tabernas más populares. Desde 1956 sigue abierta **Taberna La Sorpresa** (Arboli, 4), un lugar histórico para degustar buen atún rojo de almadraba además de conservas y salazones. Empezó siendo tienda de vinos en los años cincuenta y mantiene el encanto de un espacio con cantidad de historias entre sus paredes. Como se estila por estas tierras, una barra con barriles llenos de vino como protagonistas principales (y de marcas conocidas) desde los que sirven a sus clientes. Vinos de Jerez de todos los perfiles y tapeo de producto local representativo de la provincia. De antaño conservan una zona para adquirir laterío de calidad y también un salón para disfrutar sentado a la mesa, de mármol, como en las tabernas antiguas.

Taberna La Sorpresa

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

Taberna La Manzanilla

Otro lugar para *degustar* es la centenaria **Taberna La Manzanilla** (Feduchy, 19). Vinos de botas, directamente del barril, en rama y bien ricos. Un sitio con mucho encanto donde sólo sirven vinos del Marco de Jerez, un local exclusivamente centrado en el vino (acompañado de aceitunas con anchoas, por picar algo) y que casi resulta un museo por la calidad de su oferta y la colección de botellas que tienen.

Ultramarinos El Veedor (Veedor esquina con Vea Murguía, 10) es un bar de diseño cuyo discurso se asienta en tapas gaditanas y también en vinos recién sacados de la bota. Recrea una antigua tienda de ultramarinos, imaginable visto el nombre, con un espacio dedicado a la venta de productos gourmet y una zona de bar. Chacinas, quesos, conservas seleccionadas, variedad de tortillas de patatas, una de sus especialidades, y algún que otro guiso casero. Conocida la cosa sólida, en el tema vinícola proponen

Ultramarinos El Veedor

generosos en rama que conservan en botas y que suponen otro de sus reclamos. Un obligado por lo que representa y el ambientazo que siempre tiene es la **Taberna Casa Manteca** (Corralón de los Carros, 66). Basta con acercarse sobre la una de la tarde para tomar unos vinos: las latas de conservas no paran de abrirse, los quesos y salazones en papel de estraza copan la barra, también abarrotada, y no es extraño que una voz flamenca se arranque en algún rincón del local. A partir de ahí, la fiesta no tiene fin y, por ello, tampoco el entrar y salir gente. Es por eso punto de encuentro de parroquianos, flamencos, por supuesto, artistas e incluso aristócratas... y es que nadie puede ir a Cádiz y no pasar por *el Manteca*, como se le conoce

El Faro

popularmente. Data de 1953 y el decorado es un viaje por su historia y sus recuerdos: fotos, carteles taurinos, botellas antiguas y abundancia de azulejo. Ah, y papel destacado el de su báscula en la barra, y protagonista indiscutible por las más de seis décadas que tiene. El público se agolpa dentro y fuera y de nuevo el vino se sirve de la bota que el cliente selecciona. Pura tradición donde beber y saborear Cádiz.

A pocos pasos se encuentra otro exitoso vecino de la zona, **El Faro** (San Félix, 15), sobrado de público a cualquier hora que tiene en la barra una muy apetecible alternativa, aunque requiere estar espabilado para coger sitio antes de que lo haga la multitud. Y es que, si el concepto es salir de tapeo, la parada en

Taberna Casa Manteca

esta casa se cuenta entre las imprescindibles. El Faro de Cádiz (tienen otro en el Puerto de Santa María) nace en 1964 como una pequeñita taberna donde ofrecían una cocina sencilla basada en los pescados de la bahía gaditana (guisos marineros y frituras) y en la actualidad permanece en manos de la familia representada por la tercera generación. Casi sesenta años en los que la empresa, la casa y sus fogones no han parado de evolucionar. En cualquier caso, una cocina con raíces, marinera, de productos de cercanía y, por supuesto, de temporada.

Es el popular barrio de la Viña el que congrega a este local junto al anterior y otros tantos que se localizan por aquí, muy cerca de la playa de La Caleta y un rincón gaditano con historia propia protegido por los Castillos de Santa Catalina y San Sebastián. La fachada de El Faro es ya mítica y tomar unos vinos en su barra de nuevo imprescindible, por oferta, calidad y buen ambiente. Sin duda de las mejores cartas de vino por estos lares; es más, acogen la organización de algunas catas. Reúnen referencias muy diversas por estilos (espumosos, generosos, champagnes, rosados, dulces, blancos, tintos, vinos de pasto que explican como vinos de pueblo elaborados con uvas de varios pagos y viñas) y procedencias, tanto nacionales como internacionales, algunas disponibles también en formato mágnum. Tienen una selección de vinos por copas que van variando, y el servicio es inmejorable.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

Ventorrillo del Chato

Le acompañan en este recorrido otros restaurantes en los que la barra es un buen aliciente y acertada opción. Está el histórico **Ventorrillo del Chato** (Vía Augusta Julia, s/n), un referente en esta tierra, de estilo rústico, para disfrutar de cocina andaluza y esencia gaditana, pero con creaciones culinarias que sorprenden. Abrió sus puertas en 1780 y es recomendable reservar mesa para acceder al comedor. En la bodega, buena selección para gustos variados, con destacada representación de los especiales vinos de la tierra.
Con no tanto pero bien escogido está la carta que trabajan en **Almanaque Casa de Comidas** (plaza de España, 5 duplicado), cuyo aljibe funciona como bodega y donde muestran un especial interés por los vinos naturales, lo que la convierte en alternativa original en la zona. Es una casa de comidas actual en el centro de la ciudad –a pocos metros del monumento a la Constitución de 1812– para disfrutar de elaboraciones andaluzas sencillas a la par que sabrosas. Tiene tan sólo tres años de vida y en su filosofía prima el empeño por poner en valor la cocina de las abuelas. Es un equipo muy joven quien está al frente del proyecto, dentro y fuera. Atención, servicio y buena puesta en escena.
Y sumamos la barra o el espacio de mesas altas del restaurante **Ciclo** (Amaya, 1), proyecto personal del cocinero Luis Callealta, quien había sido director gastronómico de Aponiente (hombre de confianza de Ángel León y director de los cuatro establecimientos del grupo) hasta que abrió su casa hace menos de dos años. Se localiza en el barrio de Santa María, su barrio, donde se crió, y otro lugar con impronta gaditana para conocer la tradición desde la creatividad e innovación pero sin perder las esencias. Disponen de una carta propia para la barra con una amplia propuesta de vinos por copas de entre una más que interesante selecta oferta vinícola.

Almanaque Casa de Comidas

Arsenio Manila

El plan más moderno en estética y filosofía lo ofrece **Arsenio Manila** (Paseo Marítimo, 12), propiedad del Grupo Arsenio, abierto a partir de la una de la tarde de manera ininterrumpida y con una buena carta de vinos para compartir por copas o por botellas. En un escenario acogedor y luminoso, en el que conviven los más variados estilos en cuanto a decoración se refiere, una propuesta culinaria que apuesta por lo saludable y la originalidad tanto en su recetario como en las tapas. Para acompañar, una bodega con diversidad de etiquetas que arranca con un apartado de generosos y termina con algunas propuestas de burbujas, servidas a la temperatura correspondiente y en buen cristal. Recomendable.

Y como pista alternativa, la tienda de **Bodegas Lustau** (plaza de la Libertad, s/n) que han abierto dos socios en el Mercado Central de Abastos de Cádiz. Se trata de un *sherry wines shop* donde se puede probar cualquiera de las etiquetas que elabora la firma jerezana. Una vinoteca con casi 40 referencias tipo trabanco en el que se pueden degustar por copas casi todas pero además comprar las botellas. Antes de ponerlo en marcha contactaron con las distintas bodegas de Jerez para contarles su idea y finalmente ambos se decantaron por la que dicen su favorita.
Luego, si antes de dejar esta mágica ciudad uno se quiere llevar alguna etiqueta más bajo el brazo, recomendable pasarse por **Magerit** (Alameda de Apodaca, s/n) y echar un vistazo a todo lo que allí reúnen desde el año 99. Una amplia tienda gourmet y por supuesto enoteca de referencia en la ciudad, con un rico surtido de vinos gaditanos de toda índole: jereces, Vinos de la Tierra de Cádiz e incluso brandies. Hecha la propuesta, sólo falta fijar fecha... ■

Magerit

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

CRISIS DE UCRANIA

UCRANIA © EMIN OZMEN / MAGNUM PHOTOS

Dona al Fondo de Emergencias
para que podamos actuar en esta crisis y responder a futuras urgencias

MEDICOS SIN FRONTERAS

SMOKED ROOM Y LEÑA.
HOTEL HYATT REGENCY HESPERIA.
CASTELLANA, 57. MADRID. TEL. 911 086 277.
PRECIO MEDIO APROX. POR PERSONA (SIN VINO):
180 € (SMOKED ROOM). 75 € (LEÑA),

SMOKED ROOM Y LEÑA MADRID

EL DOS EN UNO DE DANI GARCÍA

>> Llegó, conquistó y venció. Aterrizó en lo que fue Santceloni en el hotel Hesperia y la máquina de crear que es Dani García junto a su equipo reconvirtió el espacio en dos locales, Leña y Smoked Room, ambos con el fuego, la leña y sus brasas en el centro pero dos conceptos distintos. En marcha desde mediados del pasado año, en este poco tiempo se ha metido a la crítica y al público en el bolsillo, por la propuesta y por el nivel de calidad en todos los aspectos (diseño, espacio, creatividad, producto, atención...). Y tan sólo había pasado medio año cuando en la última Guía Michelin Dani lograba dos nuevas estrellas por Smoked Room. ¿Qué más se puede pedir? Nadie, en tan poco tiempo, ha logrado el preciado premio y encima multiplicado por dos.

En junio de 2021 abrían las puertas, en un mismo espacio, Leña Madrid y Smoked Room, dos propuestas en las que el reconocido cocinero rinde su particular homenaje a las brasas y al humo. Amante de las muchas posibilidades que ofrece el calor del fuego, ambas cocinas son pura elegancia, control de la técnica y saber hacer, aparte de un producto de primera calidad en el punto de partida.

Como si fuera un lugar clandestino, a Smoked Room se accede por Leña, pues comparte recepción, pero a partir de aquí un largo pasillo, luminoso (en contraste con la penumbra de la escalera de acceso) y con sensación de infinito, da acceso a ese espacio exclusivo, escondido, oscuro, reservado para 14 afortunados comensales. De ellos, sólo seis pueden presenciar la cocina en directo desde la barra que hay enfrente para participar del espectáculo culinario en vivo y en directo.

A partir de un producto seleccionado de temporada, técnica, innovación, creatividad, control de la materia prima y de sus tiempos y el humo (no invasivo pero presente con sutileza) como aderezo principal en cada plato que sale de la cocina. Un concepto reunido en una única opción degustativa, el menú *omasake*, algo así como dejarse llevar por el chef. Obra de Dani García, su jefe de cocina es el italiano Massimiliano Delle Vedove. Una original y sorprendente propuesta que cuenta con una compañía de lujo en lo que a los vinos afecta, un apartado a cargo del joven sumiller Luis Baselga, un apasionado de su parcela como acredita con cada etiqueta que presenta.

Bodega impresionante, de aquí y de allá, un recorrido por las más importantes zonas del mundo, con un servicio y una cristalería en sintonía, pues todo suma en la obtención de las dos estrellas. El comensal que opte por el maridaje con el menú tendrá que pagar 105 € más.

Leña, puerta de entrada

Para ir abriendo boca, por eso de que va a ser mucho más fácil conseguir una mesa, Leña es un buen punto de partida a este mundo en torno a las brasas que ha ideado Dani García en el Hesperia. De nuevo alta calidad, la mejor técnica y un producto seleccionado para componer una propuesta que desde el principio se asienta en la leña, esto es, un moderno asador al más alto nivel. Con la carne como ingrediente protagonista pero la suya no es la propuesta clásica de un clásico asador. De nuevo, una mezcla de sabores mediterráneos con propuestas internacionales de diversa índole. Trabajan con distintos tipos de carnes, cortes y maduraciones, para los que proponen también guarniciones variadas.

Y otro de los platos fuertes de Leña es su bodega, un preciado lugar con unas trescientas referencias entre nacionales e internacionales, con la opción de tomar por botellas y por copas buena parte de ellas. Una locura de carta con destacada presencia de espumosos y apartado también importante para los generosos. En cuanto a los precios, opciones para distintos tipos de bolsillo pero siempre con cierto desahogo. El continente merece una línea para destacar su amplitud, elegancia, luminosidad y ambiente acogedor, porque el decorado parece que te abraza. Servicio inmejorable. ■ **Mara Sánchez**

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

CANELA EN RAMA
UN ESTÍMULO EN LINARES

RESTAURANTE CANELA EN RAMA.
ESPRONCEDA, 22. LINARES (JAÉN). TEL.: 953 602 532.
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 40 €.

>> Linares ha sido víctima de casi todas las crisis. Ciudad que fue romana, minera e industrial, lleva unos años buscándose en otra identidad. La gastronomía es, sin duda, una buena baza. Por lo suyo, que Linares es centro de una comarca agrícola y ganadera notable. Dan además en sus bares unas tapas impresionantes, un factor que ya es una motivación en sí mismo. Pero me quedo con lo que fusiona en su tierra desde otros lugares, como es la cocina de Canela en Rama.

Un restaurante que te da en un menú un concentrado de la historia y el producto jiennenses, con un aderezo y un saber hacer internacional de mucha clase. Abierto en 2008 en una casa del siglo XIX reformada, cuenta con comedor en el primer piso y taberna en la planta baja y es la cabeza de un grupo con filial en Baeza y el sugestivo 10 de 10 Bocatas de servicio a domicilio.

Decorado limpio, austero, cómodo, con espacios y buena visibilidad del vino. Pocas mesas, servidas por la dueña con platos preparados por el dueño, Juan Carlos Trujillo Teruel, un lujo en este mundo de la alta gastronomía en el que cada vez se ve menos a los hacedores. Esperemos que cuando adquieran más renombre no les dé por ir de circo y dejar el restaurante...

Un menú que cambia frecuentemente, y que saben adaptar con mucha paciencia y generosidad a las frecuentes alergias e intolerancias, físicas e ideológicas, del público. La sucesión de platos representa un paseo por la innovación experta y cuidadosa, en los que el pasado de la región está más en la narrativa con la que vienen presentados que en su refinada preparación. Me gusta la austeridad elegante de los emplatados, con poca fanfarria visual y mucha exquisitez de texturas y sabores. Combinan unos callos de bacalao o un rabo de toro, que rezuman tradición en el nombre y virtuosismo en la cocina, con ostras en gazpachuelo o espumas de espinacas que son de este siglo y el que viene.

La carta de vinos es amplia, pero, como siempre, me gusta que me sirvan lo que la sumiller quiera. En Canela en Rama acerté, buen albariño, alternativa a un rheinhessen a buen precio, vino del Ródano y buen dulce. Precios bastante razonables. Una buena razón para ir a Linares, sin duda. ■ **Pedro Ballesteros**

TINTA FINA
VALOR SEGURO

RESTAURANTE TINTA FINA.
ÁNGEL GANIVET, 6. GRANADA. TEL.: 958 100 041.
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 40 €.

>> Decoración moderna y cuidada para un ambiente confortable (algo de inevitable ruido, pero sin excesos), servicio de calidad, copas adecuadas, amplitud ya antes de la pandemia, una buena barra... El legado de Miguel Ruiz Higueras, fundador de esta casa, se mantiene incólume de la mano de su hija Ángela en uno de los restaurantes más sugestivos de Granada. Un valor seguro, con las bases que imprimió Miguel Ruiz, profesional de larga trayectoria, muy conocido en la capital granadina, que regentó el clásico La Castellana, cafetería y casa de comidas que estaba a pocos metros, en la misma calle Ángel Ganivet, y después en La Taberna del Carmen y en Pinot Noir, pionero en el concepto actual de gastro bar, que fue el antecedente de este. Fallecido hace unos años, tomó el relevo su hija, tan cuidadosa con el mínimo detalle como fue Miguel.

Tinta Fina ocupa lo que fue una oficina bancaria, en una céntrica calle de Granada, a pocos metros de la muy hostelera calle Navas pero con un ambiente muy distinto. Comedor en el piso superior, frecuentada barra y mesas altas a la entrada y una terraza agradable para una oferta culinaria que puede ser calificada como convencional, aunque con algunos rasgos de medido exotismo (excelentes tempuras de verduras) y modernidades sin estridencias. Se sustenta en una materia prima intachable (carnes rojas y asados en buen punto, pescados y mariscos de alto nivel), trabajada con tino y con precios moderados para lo que se lleva por estos y otros lares.

La compañía líquida es uno de los valores de la casa. Carta amplia, bien diseñada, con opciones para todos los gustos y precios acordes con el talante general de la casa, es decir, moderación y servicio con todo lo deseable: copas de calidad, cata previa, bandejita con el corcho y, ¡albricias!, temperatura perfecta: cuenta con cava climatizada, con paredes de cristal, a la vista del cliente. Todo lo necesario para disfrutar de riojas, riberas, ruedas y champanes, que son los más demandados por la clientela, pero con alternativas sugestivas en una lista de más de 200 referencias, españolas y de distintas zonas de Francia. Bastantes opciones en una oferta cambiante de vinos por copas. ■ **Ulises P Moratalla**

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

USKAR
SINGULARIDAD VARIETAL

RESTAURANTE USKAR.
ALONSO DEL BARCO, 11. MADRID. TEL.: 911 396 863.
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 35 €.

>> Una gratificante sorpresa de barrio. Eso es Uskar. Porque no está en las zonas más transitadas de la capital ni tampoco en una de esas calles donde, por cantidad de bares, los parroquianos tapean de barra en barra. Se encuentra a medio camino entre la plaza de Embajadores y la glorieta de Santa María de la Cabeza, en un discreto chaflán y con una terraza cubierta donde trabajan bien a la hora de la comida. Hechas las presentaciones, la sorpresa para los aficionados al vino espera dentro. Interesante variedad por copas y por botellas de una bodega planteada por variedades. En la oferta incluyen desde las más conocidas y numerosas a una sugestiva propuesta de zonas y variedades minoritarias: Vermell, Madó, Baboso Negro, Fogoneu, Espadeiro, Mantonegro, Negramoll, Sumoll, Samsó, Pansa, Prensal... Un completo recorrido por la diversidad vinícola de nuestro país al que añade alguna etiqueta de fuera a través de más de una centena de variedades. Esta original propuesta son los dominios del sumiller Raúl García, quien recomienda y presenta cada uva y vino a todo el que se deje aconsejar. Porque lo interesante de Uskar es probar vinos por copas y descubrir referencias que no se localizan en muchos sitios si no tienen detrás a un curioso profesional.

La pareja al frente del restaurante, José Miguel Valdivieso y Rita Gª Fuster, han diseñado una especie de pasaporte con las distintas uvas que sellan al cliente cada vez que toma una distinta; una vez completo, el premio es visitar alguna de las bodegas. Otro aliciente. Sin olvidar por supuesto la cocina que firma José Miguel, asentada en el producto de mercado e inspirada en la que aprendió en su casa, reconocible en cada plato pero en los que queda patente su autoría, con grandes dosis de actualidad: ensalada de higos de temporada, parmesano, nueces y queso feta; boniato a la brasa con salsa de chocolate y curry; paletilla de IGP Cordero Segureño –poco habitual en Madrid– asada al aroma de la Sagra, o risotto de boletus con jugo de cordero son algunas de sus creaciones. De regreso a la cosa líquida, cabe señalar además que se pueden adquirir vinos y participar en catas y cenas maridaje que organizan periódicamente. ■ Mara Sánchez

LA ÚNICA
FELIZ REENCUENTRO

LA ÚNICA.
CLAUDIO COELLO, 10. MADRID. TEL.: 679 054 746.
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 60 €.

>> Los dos profesionales protagonistas de este nuevo restaurante se conocen desde hace mucho tiempo, cuando formaban el tándem de éxito que dio brillo al restaurante Balzac. El cocinero Andrés Madrigal y el sumiller José María Marrón, después de separar sus caminos tras salir de aquel referente capitalino, se han reencontrado ahora en La Única, uno de los locales de reciente apertura en Madrid, a pocos metros del Retiro. Convertido en estos pocos meses (abrió en noviembre) en una dirección de moda, se come rico y se bebe también bien, servicio inmejorable incluido, comandado por ese gran profesional que es Marrón.

Empezando por el principio, los fogones que gestiona Madrigal, un creativo rompedor, quedan definidos por el concepto *mexiterráneo*, neologismo creado en la misma casa. Se trata de una clara fusión entre la tradición azteca (con punto de picante a gusto del cliente) y nuestra aclamada cocina mediterránea. Producto de calidad de allí y de aquí, planteamiento original y una propuesta en la que las brasas de leña son herramienta principal. Discurso culinario que se justifica porque el restaurante es propiedad del grupo hostelero mexicano La Única, con otros locales en México y Colombia.

Fijado el concepto, Madrigal vuelve a desplegar su creatividad sin cortapisas ni condicionantes, con platos que ya resulta obligado probar. Es el caso de los tacos; el arroz a la tumbada; su cochinillo con adobo de pilpil y guacamole; un mar y montaña de chipirones de potera con oreja de cerdo ibérico y alioli de ajo negro, o la lubina de estero con guacamole, frijoles y rúcula. Son algunos de sus recomendables junto a las carnes al carbón.

Llegado el turno de José María Marrón, jefe de sala y valor seguro, lo mejor ponerse en sus manos para beber bien. Para mimetizarse con la filosofía de La Única, oferta de tequilas para comer... si es que hay costumbre y el cuerpo aguanta. Para menos originales, una seleccionada carta de vinos nacionales de diversa procedencia y alguna que otra referencia que puede sorprender.

Cabe apuntar que el establecimiento, además de espacioso y bonito, resulta de lo más acogedor. Y que por la noche se cuenta entre los más ambientados de la zona. ■ Mara Sánchez

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

SUSCRÍBASE
Y AHORRE DINERO

Reciba cada dos meses PLANETAVINO en su domicilio y ahorre más de un treinta por ciento de su precio de portada.

SUSCRIPCIÓN POR UN AÑO (6 NÚMEROS):
30€ *, en lugar de 36€ de su precio de portada.

SUSCRIPCIÓN POR DOS AÑOS (12 NÚMEROS):
50€ *, en lugar de 72€ de su precio de portada.

* Precio para envíos a España.

TAMBIÉN EDICIÓN DIGITAL
proensa.com/planetavino

MÁS INFORMACIÓN EN
www.proensa.com

CUMPLIMENTE Y ENVÍE EL BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN A

PLANETAVINO
AVENIDA DEL CARDENAL HERRERA ORIA, 299 - BAJO B. 28035 MADRID
TEL.: 686 620 750. CORREO ELECTRÓNICO: planetavino@proensa.com

---

NOMBRE Y APELLIDOS

NIF [IMPRESCINDIBLE PARA DOMICILIACIÓN BANCARIA]

DIRECCIÓN TELÉFONO

CÓDIGO POSTAL LOCALIDAD PROVINCIA

PAÍS CORREO ELECTRÓNICO

DESEO SUSCRIBIRME POR EL PERIODO DE

☐ UN AÑO (6 NÚMEROS) AL PRECIO DE 30€
☐ DOS AÑOS (12 NÚMEROS) AL PRECIO DE 50€

A PARTIR DEL NÚMERO _____ DE **PLANETAVINO**
CORRESPONDIENTE AL MES DE _____

FORMA DE PAGO

CHEQUE ADJUNTO Nº DEL BANCO/CAJA

CARGO EN CUENTA Nº

IBAN BIC

FIRMA

Bacchus
En su línea

La cata internacional Bacchus, organizada cada año por la Unión Española de Catadores, ha sido uno de los escasos acontecimientos de la agenda vinícola que ha podido esquivar, aunque sea por los pelos, los aplazamientos y suspensiones causados por la pandemia. La edición 2020 se celebró poco antes de que el mundo echara el cierre. En la siguiente el concurso se desarrolló con la primera apertura de la llamada nueva normalidad. Salvo por las mascarillas sobrevivientes, todavía normales en lugar cerrado casi anecdóticas en la calle, Bacchus 2022 ha tenido un perfil completamente normal. Alcanzó su vigésima edición en su escenario habitual, el suntuoso Salón Real del Casino de Madrid, a pocos metros de la Puerta del Sol, donde 86 expertos catadores de 28 países analizaron un total de 1.747 vinos y 23 vermús procedentes de 23 países en sesiones de cata celebradas entre el 25 y el 28 de abril. Como es natural, fueron mayoría las marcas españolas, representantes de 58 denominaciones de origen y 79 indicaciones geográficas de calidad.

Se han introducido novedades, como la concesión de Premios Bacchus a los mejores vinos de cada categoría y a los mejores vinos de los países concurrentes, seleccionados por las más altas calificaciones de los premiados con la categoría superior, el Gran Bacchus de Oro. Además hubo premios Bacchus Vinofed (Federación Internacional de Concursos de Calidad de Vinos) y distinciones especiales al Mejor Enólogo de Vinos Espumosos y Tranquilos, con el que se distinguió a Osvaldo Amado, de la Adega Cooperativa de Cantanhede (Portugal), y al Mejor Enólogo de Vinos Generosos y de Licor, que fue para Marcos Alguacil, del Grupo Osborne. El jurado concedió 37 Gran Bacchus de Oro y otros 268 vinos alcanzaron la calificación merecedora del Bacchus de Oro.

Antonio Rueda

Cata Escánez 2022
Un homenaje

Otra muestra de la recuperación del pulso ha sido la celebración el 25 de mayo de la décima cuarta edición de la Cata de los Mejores Vinos de España que se celebra en el restaurante Escánez, de Garrucha (Almería), elegidos a partir de las calificaciones otorgadas a grandes vinos por las guía especializadas. Fue una edición muy especial, convertida en un homenaje a Antonio Rueda, distribuidor de vinos, con nombres muy destacados, como Roda, Gramona, Sierra Cantabria, Do Ferreiro, Hermanos Sastre y otros muchos, e impulsor de la peña de aficionados al vino que organiza la cata junto con el restaurante anfitrión. Fallecido en junio del pasado año, a los 68 años de edad, Rueda era uno de esos personajes que surgen de forma espontánea en distintos puntos y que son cruciales en el impulso de los vinos de calidad en sus zonas de influencia. Sigue su estela su hijo, también Antonio Rueda de nombre, que recuperó una cata en la que la peña y sus invitados valoran en cata a ciegas los seis vinos elegidos. Este año fueron Alabaster '19, Cirsion '18, Finca El Bosque '19, La Nieta '19, Pesus '16 y Viña el Pisón '19, Cata sensacional, seguida de no menos espectacular ágape, largo y ancho, con los productos marinos locales (gambas rojas, camarones, galanes, rape) como grandes estrellas, acompañados por los vinos catados y más: blanco Do Ferreiro, tinto Viña Sastre y espumoso Gramona. En este caso lo importante fue el recuerdo de Antonio Rueda, el gran dinamizador del acontecimiento, y casi accesorio el ganador, que fue el vino de Toro del grupo Sierra Cantabria Alabaster '19.

Jesús Fernández

Jesús Fernández
Sumiller adelantado

En los años ochenta y noventa, cuando todavía la figura e incluso el propio nombre del sumiller eran una rareza en toda España, surgió en Segovia un grupo de profesionales que reivindicaban esa profesión. Gentes de la poderosa hostelería de esa provincia castellana unidos por la pasión y el respeto al vino, que fueron muy activos en iniciativas en torno a su bebida favorita, que impusieron la figura del sumiller y en 1993 crearon una de las primeras asociaciones profesionales de España. Junto a nombres como Mazaca, que tuvo tienda de vinos en La Granja, Pablo Martín, que fue sumiller de Cándido y es el actual presidente de la Unión de Asociaciones de Sumilleres de España, Óscar Hernando, del restaurante Maracaibo, y otros, el sepulvedano Jesús Miguel Fernández era una de las figuras importantes de un grupo compacto que fue bautizado como "el clan de los segovianos" y que figuraba en todas las salsas vinícolas regionales (como catadores en concursos regionales o en consejos reguladores, como el de la DO Ribera del Duero), donde cató durante veinte años. Trabajó durante más de 40 años en el restaurante Cristóbal, de Sepúlveda (Segovia), que no era el

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

Esplendor en el cava

A los periodistas nos ha costado mucho conseguir que el español medio (incluso el entero) dejara de llamar *champán* a los vinos espumosos elaborados en nuestro país, pero lo conseguimos. Tanto es así que en más de una ocasión me he topado con el típico enteradillo que repetía incansable lo bueno que estaba ese cava cuando lo que tenía en su copa era cualquier champán. Y tan orgulloso que estaba. Y ahora que teníamos a todos *encavaos*, pues resulta que tampoco es cava todo lo que reluce.

Cuando en los años ochenta se hizo oficial que las burbujas españolas –que eran mayoritariamente catalanas– no se podían llamar champagne y que había que bautizarlas con el nombre de cava, a los que ya andábamos en estos territorios del periodismo especializado no nos pareció un nombre muy acertado. Incluso hacíamos alguna que otra broma al respecto.

Lo cierto es que con el tiempo nos fuimos dando cuenta que era el menos malo de los nombres posibles. Sobre todo cuando hace escasos años, varias bodegas decidieron salirse de la DO Cava. Lógicamente, éstas ya no podían llamar a sus espumosos con este nombre. Y se inventaron términos menos afortunados (*corpinnat*, *classic Penedés*...). La creatividad para bautizar vinos, tipos de vino y demás criaturas enológicas no es, desde luego, nuestro fuerte. Nunca lo ha sido. No hay más que recordar el intento del *jeriñac* para denominar al brandy de Jerez.

Tras la marcha de varias bodegas, la DO Cava "se lo hizo mirar" y acometió cambios importantes. En la última edición de BWW (Barcelona Wine Week) el cava ha tenido un gran protagonismo. Masters of Wine de relumbrón como Sarah Jane Evans, Fernando de Mora y Pedro Ballesteros, junto a Xavier Pagés, presidente de la DO Cava, opinaron *a calzón quitao* sobre el tema en una brillante mesa redonda.

Todos coincidieron en el esfuerzo que se ha llevado a cabo en la reglamentación: nuevas categorías y periodos de crianza, apuesta por la ecología, sello de elaborador integral, paraje calificado, control de rendimientos y edades del viñedo, etcétera, pero... ¿qué pasa con los precios de la uva? Valiente intervención de Pedro Ballesteros que se mostró muy comprometido con este tema e hizo una reflexión comparativa del cava con el prosecco.

Las burbujas italianas por antonomasia venden 500 millones de botellas al año, con un método de elaboración considerablemente menos costoso y complejo que el del cava, la uva se paga a 0,98 € y el rendimiento permitido es de 15.000 kg/ha. ¿Conclusión? La pregunta del millón. Tampoco le tembló el labio al defender la presencia de viníferas extranjeras que en determinadas zonas de Cataluña, en concreto, se comportan mejor que las autóctonas. No hay porqué ningunearlas.

Tras las palabras, los hechos. BWW fue el escenario de una esplendorosa cata de Los 7 Magníficos del Cava, dirigida por Ramon Francàs y con la presencia de los 7 padres de las 7 deliciosas criaturas. El primero en salir al efervescente ruedo, La Capella '10, de Juvé y Camps, elegantísimos tostados, gran finura y delicadeza. (4.000 botellas. 80 €). De la misma añada y muy diferente –bendita diversidad– el Codorníu Ars Collecta 459, con una extraordinaria acidez y fina burbuja (2.094 botellas. 175 €). También de la añada '10 el grandísimo Alta Alella 10 Gran Reserva, una sinfonía de membrillo, trufa blanca y salinidad (500 botellas. 120 €). El siguiente, también gran reserva y con los años precisos: Kripta '08, de Agustí Torelló Mata, repleto de fruta escarchada y cremosidad (780 botellas. 84 €). Albert de Vilarnau '09, vino base fermentado en barrica de castaño; fruta madura y flores blancas (2.500 botellas. 90 €). Glorioso el Can Sala '04, de Vins Familia Ferrer, casi recién degollado y con la elegancia de la Parellada; cuerpo y delicadeza (2.400 botellas. 100 €). Final feliz: Mas Via '02, de Mestres; veinte años no es nada, que diría el tango... orgulloso de su crianza en rima bajo corcho –no chapa–. Sólo por encargo. Poderío (1.850 botellas. 198 €).

Elaboraciones exclusivas, precios de alto nivel, elegancia, complejidad... ¡¡*finesse*!! ¿Quién dijo miedo? ¿A qué precio comprarían la uva los que la necesitaron? ■

más conocido de la villa y tampoco era famoso por su bodega, pero Jesús lo situó como una referencia en toda la región. Ya jubilado, seguía de cerca el mundo del vino hasta que falleció el pasado 9 de marzo. Tenía 73 años de edad.

José Antolín
Un buen engranaje

No podía invitar a sus clientes y amigos a sus vinos en los mejores restaurantes salvo que enviara previamente las botellas y, buen conocedor de las marcas más prestigiosas del mundo, tampoco era feliz con la calidad de los primeros Abadía de San Quirce. José Antolín y su hermano Avelino patentaron un engranaje para la transmisión de los automóviles y, a partir de su invento, un taller mecánico con cuatro personas, fundado por su padre en la década de los cincuenta, se convirtió en un poderoso grupo industrial con 28.000 trabajadores, con sede en su Burgos natal y filiales en varios países. En la bodega aplicó la misma filosofía y trazó una línea recta habitual en su trayectoria empresarial, una línea que con frecuencia, no siempre, es el camino más corto para alcanzar la meta. Renovó los engranajes que no funcionaban bien, lo que en este caso fue un cambio total del equipo motor: nueva gerencia (el navarro criado en Rioja Daniel Aguirre), nueva dirección técnica (la riojana Diana Moreno) y hasta cambios en el accionariado, propiedad casi total de la familia. Y, claro, un giro total a los vinos. Hoy, transcurridos 24 años desde la fundación de la bodega y veinte de esa nueva etapa, pocos discuten la fuerza creciente de Abadía de San Quirce, marca que se ha impuesto al nombre inicial de la bodega, Bodegas Imperiales, cambiado el pasado año a Bodegas Abadía de San Quirce. Los vinos están en las listas de los restaurantes de postín y obtiene reconocimientos en la prensa especializada. José Antolín, industrial seducido por el mundo del vino falleció en Burgos el pasado 26 de mayo, a los 86 años de edad. ■

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

CATA BIODINÁMICA

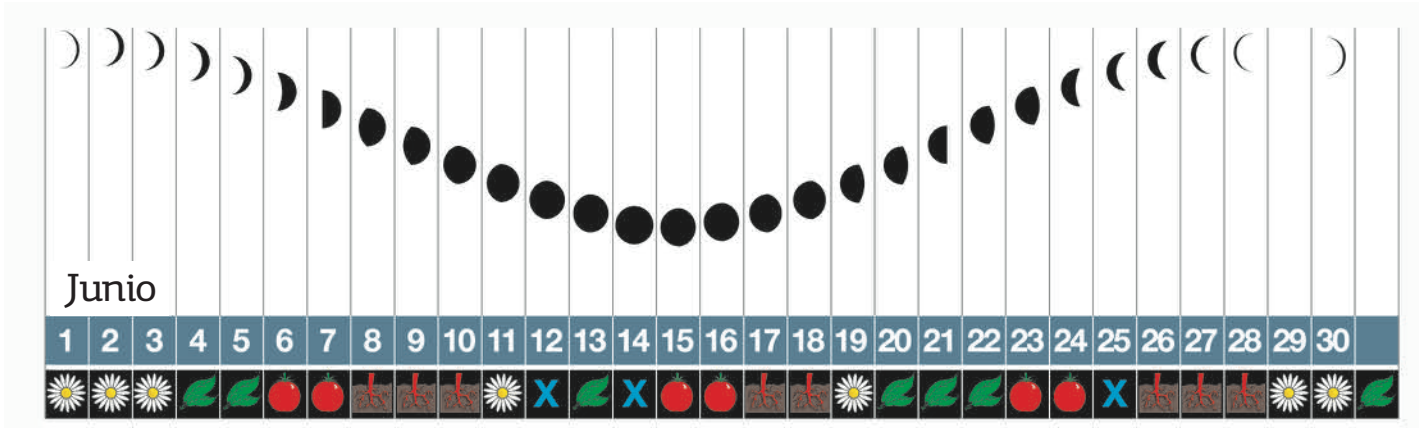
DÍAS DE FRUTO
El vino potencia la armonía de todos sus matices: los más evidentemente frutales, por supuesto, pero también los que derivan del equilibrio logrado en la maduración de la uva.

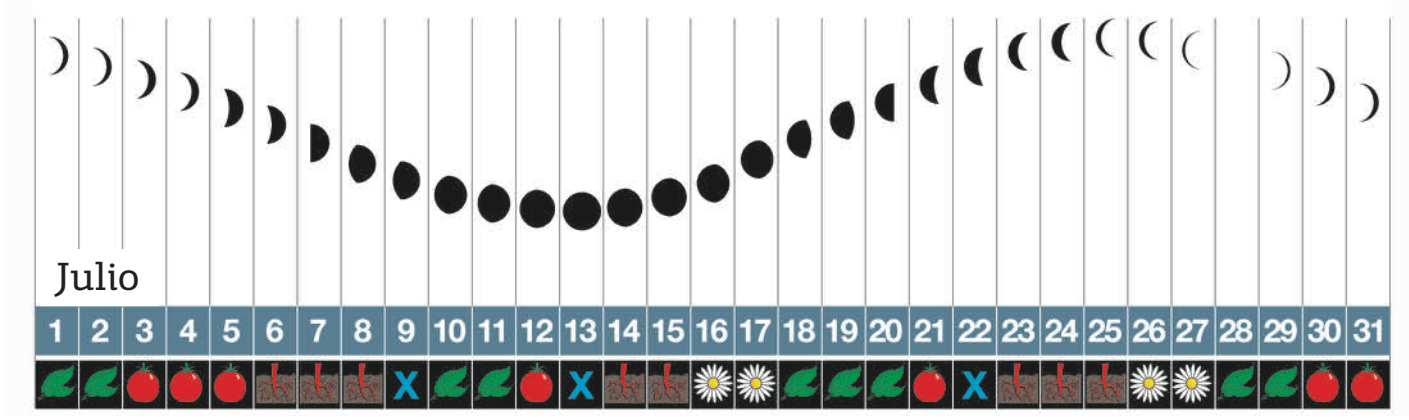
DÍAS DE FLOR
Tras los días de fruto, los de flor son los más favorables para la cata. Es un momento en el que los vinos se muestran especialmente fragantes y delicados.

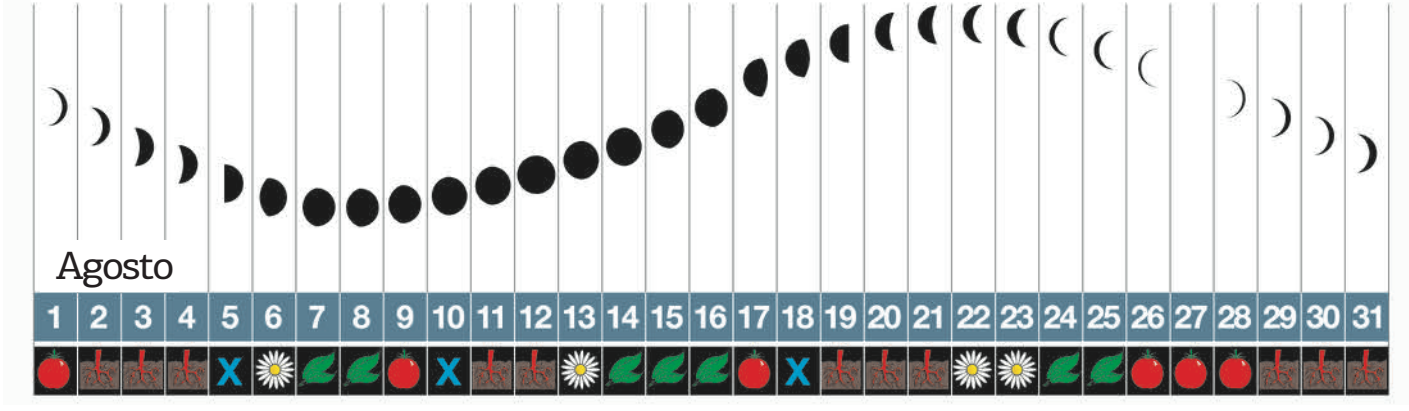
DÍAS DE HOJA
Se potencian los aromas vegetales. Aunque no es un buen día para catar, puede ser un momento propicio para vinos generosos o blancos jóvenes en los que destacan las notas herbáceas.

DÍAS DE RAÍZ
Aumentan los matices tánicos, la fruta se esconde y es el momento adecuado para percibir la vinculación de una cepa a un suelo concreto, a un enclave específico y singular.

NODO LUNAR
Es el día negativo en el que se desaconseja cualquier actividad en la agricultura o en la cata. En días de nodo lunar no hay que pensar siquiera en abrir una botella de buen vino.







ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

- Restaurantes saludables -

BUENOS DÍAS CABALLERO, ANTES DE TOMARLE NOTA DEBO COMUNICARLE QUE LA NORMATIVA EUROPEA DE ALIMENTACIÓN NOS PROHÍBE OFRECER EN NUESTRO MENÚ ALIMENTOS Y BEBIDAS QUE AFECTEN A LA SALUD DEL CONSUMIDOR, POR ELLO HA DE RELLENAR EL DOCUMENTO ADJUNTO EN LA CARTA, EN EL QUE VERIFICA QUE HA SIDO INFORMADO DE UN MENÚ SALUDABLE Y QUE EN NINGÚN MOMENTO HA CONSUMIDO EN NUESTRO ESTABLECIMIENTO ALIMENTOS PERJUDICIALES PARA SU SALUD.

NO SE PREOCUPE HOMBRE, SÓLO QUERÍA UN ENTRECOT POCO HECHO, UNA RACIÓN DE CROQUETAS Y UN TINTO DE LA CASA PARA ACOMPAÑAR.

LO SIENTO SEÑOR, PERO EL ENTRECOT ENTRA DENTRO DEL APARTADO CARNES ROJAS, PROVOCANDO ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES, DIABETES TIPO 2, OBESIDAD, CÁNCER COLORRECTAL Y OTROS CÁNCERES. LAS CROQUETAS, COMO EL RESTO DE FRITURAS FAVORECE EL SOBREPESO Y POR SU APORTE DE GRASA CONTRIBUYEN AL AUMENTO DEL COLESTEROL Y TRIGLICÉRIDOS, POR TANTO HAN SIDO IGUALMENTE ELIMINADOS DE LA CARTA.

¿Y EL VINO?

CANCERÍGENO

¿ENSALADA?

LAS VERDURAS DE HOJA VERDE Y OTRAS VERDURAS CULTIVADAS EN SURCOS SON UNA FUENTE IMPORTANTE DE INFECCIONES POR E. COLI

¿AGUA?

¿LA QUIERE DEL GRIFO?

¿DEL GRIFO? ¿ESTÁ USTED LOCO? ¿QUÉ QUIERE, MATARME? ¡SE LES VA A CAER EL PELO, ESTE LOCAL LO CIERRO COMO QUE ME LLAMO MANOLO! ¡¡ASESINOS!!

¡QUÉ LATAZO NOS ESPERA!

>> La pandemia parece que evoluciona hacia una enfermedad respiratoria vírica más, el consumo se recupera de forma sostenida tras una caída del 50 por ciento de sus ventas en hostelería, y comienza a vislumbrase un futuro esperanzador... ¿O no? Están los efectos de la criminal invasión del sátrapa Putin en Ucrania, cuya evolución escapa a toda previsión racional. De momento ya está afectando a las ventas de vino español a Rusia, que alcanzan unos 40,4 millones de euros. Pero la guerra, como la pandemia, pasará.

No ocurre lo mismo con los efectos combinados del calentamiento global y las disrupciones generadas por la digitalización de nuestra sociedad. Dos lentos y graduales procesos que afectan tanto a nuestro hábitat natural como a nuestras costumbres y hábitos de consumo. Expuestos al peligro existencial del cambio climático, de momento ya está teniendo un impacto en el viñedo, con la subida del grado alcohólico de nuestros vinos, particularmente los tintos, que oscilan entre el 14,5 y 15,5% vol. Un incremento que, en muchos casos, supone desequilibrios, cambios en el perfil aromático y pérdida de frescura.

Se trata de paliar buscando viñedos de mayor altura, entre los 800 y 1.000 metros, lo que puede alterar la fisonomía de algunas de nuestras zonas vitivinícolas más prestigiosas, particularmente Ribera del Duero y Rioja. Otras pueden cobrar nuevos bríos, como Bierzo, Calatayud, Costers del Segre, Conca de Barberá o Abona. Y zonas como Serranía de Ronda, Gredos, Alpujarra o Sierra de Ayllón tendrán su oportunidad. Pero no son soluciones mágicas ni factibles para todos lo bodegueros. Y el tiempo apremia. Porque el contexto en el que se tiene que afrontar el problema medioambiental juega a la contra.

Por ceñirnos a la graduación alcohólica, no es un problema hasta que los gustos de los consumidores comienzan a cambiar. Y no se trata de modas, efímeras por definición, que en nuestra sociedad de la inmediatez son sustituidas continuamente por nuevas propuestas mediante técnicas de marketing y publicidad, sino profundas corrientes evolutivas de los gustos mayoritarios, con fuerte dependencia cultural. Son estas macrotendencias las que deben ser tenidas en cuenta a la hora de planificar a largo plazo su actividad las bodegas.

Entre ellas yo destacaría la preocupación por la salud, una vez garantizados los aspectos básicos de supervivencia, al menos en las sociedades desarrolladas; la sensibilización medioambiental y ante el sufrimiento animal; la sostenibilidad y responsabilidad social de las empresas. Todo ello se traduce en un consumo cada vez mayor de productos light: menos grasas, menos o ningún azúcar, menos calorías y menos alcohol. Un consumo donde las redes sociales e *influencers* juegan un papel decisivo.

Guste o no, las bebidas bajas en alcohol, y parcial o totalmente desalcoholizadas, tienen una aceptación creciente. Ello ha hecho que la UE aprobase, en 2021, un nuevo reglamento de etiquetado del vino que autoriza esas expresiones. Diversos estudios señalan que un 67 por cien de consumidores cambiaría su forma de consumir alcohol, el 73 por ciento entre los jóvenes. Es cierto que en estos cambios actúan otros factores, como controles de alcoholemia, multas y pérdidas de puntos del carnet de conducir. Pero sería iluso pensar que solo la actitud punible es la causa. Según la investigación *Oportunidades en vinos bajos en alcohol y sin alcohol 2022* de Wine Intelligence*, las motivaciones para comprar vino con menos alcohol y sin alcohol son la salud y el bienestar general, seguidas de cerca por la necesidad de controlar y evitar los efectos del alcohol.

En cualquier caso, parece evidente que esta tendencia salutífera choca con el incremento de las graduaciones alcohólicas de nuestros vinos. De ahí la necesidad de plantearse cómo afrontar un fenómeno que no parece pasajero. Y una de ellas, tal vez la mejor, es la lata de aluminio reciclado y reciclable, con película interna (Vinsafe). Un envase que ya tiene casi una década a sus espaldas, y cuenta con numerosos elaboradores en EEUU, Sudáfrica, Australia, Argentina, Italia, Portugal... y España, donde Cavas Hill lanzó el primer vino en lata en 2007.

Hoy ya contamos con marcas como Zeena, Ah-So Wine, Encinares, Can-Vi, Toff, Pedregosa, Casa Fina o Glass Canned Wines. Y, lo más importante, vinos de baja graduación alcohólica (de 5 a 11% vol) pueden ser mejor aceptados en lata por su semejanza con la cerveza. A todo ello cabría añadir otras ventajas como la facilidad de uso, transporte y almacenamiento; la rapidez de enfriamiento; la total hermeticidad y ausencia de luz en su interior; su reciclabilidad, etcétera.

Por supuesto, la lata nunca suplantará a la botella de vidrio en los vinos que necesitan evolucionar para adquirir la plenitud de sus virtudes, segmento de calidad donde el tapón de corcho y la botella de vidrio siguen siendo insustituibles. Sin embargo, en un país como el nuestro, donde todavía un 60 por ciento de la producción vinícola se vende a granel, y a precios notablemente bajos, resulta fundamental un planteamiento estratégico que permita aprovechar la corriente de fondo de los hábitos de consumo. Una amplia y promocionada oferta de vinos en lata, en sus diferentes tipologías, y con una relación calidad/precio atractiva, puede incrementar el valor añadido de nuestros excelentes graneles. Salida con la que todos saldríamos ganando.

En cualquier caso, merece la pena liberarse de prejuicios y afrontar un posible desarrollo de nuestro futuro vitivinícola teniendo en cuenta los gravísimos problemas que plantea el calentamiento global y los cambios en los hábitos de consumo. Hay que ver el futuro con la mirada del mañana. ■

*www.wineintelligence.com/what-we-do/wine-consumer-observatories-2022/

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

Terra de Falanis

by Ànima Negra

Llenca Plana, el otro Monsant

www.terradefalanis.com

BÚSCATE UNA EXCUSA

#4
THE 2022
MOST ADMIRED
WINE
BRANDS
HIGHEST CLIMBER
DRINKS INTERNATIONAL

riojalta.com